FIRST AUSTRIA® FA-5095

USER'S MANUAL
ELECTROMAGNETIC OVEN

BEDIENUNGSANLEITUNG
INDUKTIONSKOCHPLATTE

РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ ПЛИТЫ

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKI ELEKTRYCZNEJ

MANUAL DE UTILIZARE
PENTRU CUPTORUL
ELECTROMAGNETIC

INSTRUKCIJA NAUDOTOJUI
ELEKTROMAGNETINĖ ORKAITĖ

KORISNIČKO UPUTSTVO ZA
INDUKCIONU PLOČU ZA
KUVANJE

РЪКОВОДСТВО НА
ПОТРЕБИТЕЛЯ
ЕЛЕКТРОНЕН КОТЛОН

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
ELEKTROMAGNĒTISKĀS PLĪTS

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ
ПЛИТИ

MANUEL DE L'UTILISATEUR
PLAQUE D'INDUCTION

MANUAL DE USUARIO
HORNO ELECTROMAGNÉTICO

دليل المستخدم
فرن كهرومغناطيسي



МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ FIRST AUSTRIA®
ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ TZS

Thank you for buying an ORIGINAL Product of FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this TZS

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem TZS

ENGLISH

USER'S MANUAL OF ELECTROMAGNETIC OVEN

I. OPERATION PRINCIPLE

230V AC power converts to HF current through circuit. The HF current generates alternating magnetic field through induction coil. Then the magnetic field penetrates the face plate to make force on the bottom of pan to generate magnetic field vortex that overcomes the internal resistance flow of the pat bottom to generate joule, converting power energy to heat energy.

see fig. 1:

1. Induction coil
2. Electric control
3. Power supply
4. Heat-resisting glass plate
5. Magnetic field
6. Microcomputer monitor and control

II. TYPES/SPECIFICATIONS

Rated Power:	2000W
Range of Power Regulation:	500-2000W
Range of Temperature Regulation:	70-240°C
Rated Voltage:	230V • 50Hz

III. INTRODUCTION OF PRODUCT FEATURES AND OPERATING PANEL

1. Production features

A. High performance and energy saving: Thermal efficiency of the product is over 90%, saving time and convenient.
B. Safety and environment-friendly: With multiplex safety and protection functions, the product is insulated, leakproof, pollution free, burning-fire free, smokeless, green and environment-friendly.
C. Functional and reliable: With super strong fire, the temperature is regulated within multiple grades.
D. Scientific design: With intellectual display, the product is automatically controlled by PC and timed precisely.

2. Name of parts and key-press functions introduction

A. Name of parts: see fig. 2

1. Air exhaust (at the backside)
2. Crystallite glass plate
3. Controlling board
4. Air entry (at the bottom)
5. Power lead

B. Schematic drawing of control panel: see fig. 3

1. Set timer selector
2. Timer off/cancel time selector
3. Electronic display
4. Display mode indicator
5. Power on indicator light
6. Power on/off selector
7. Temperature display selector
8. Power display selector
9. Up and down setting selectors
10. Keep warm selector

IV. OPERATIONS AND KEY-PRESS FUNCTIONS

Initial operation

1. Standby mode: After you have connected the device's plug to the main supply, the induction cooker is in standby mode.the power indicator lighter flashes.
2. Put a suitable pot on the cooking zone.
3. Push the "ON/OFF" button to start the cooking process.
4. Use funtion buttons to select the desired cooking function.

Cooking function

1. **On/off button:** Once being electrified, the power supply indicator light would blink and the buzzer would buzz which indicates the electric magnetic stove has been electrified. The electric magnetic stove would go to the standby mode if the on/off button is pressed. While in the standby mode, the electric stove would immediately start working according to the selected function if any functional button is pressed. If the on/off button is pressed for one time, the electric stove would stop working and go back to the electrified mode no matter in what mode it is. Meanwhile the fan will continue to disperse heat according to the internal temperature in the machines.
2. **"+" and "-" Adjustment button:** Under the working modes, the adjustment button is responsible for adjusting firepower and temperature.
3. **Timer mode:** in the working modes, press the timer button for one time, the timer indicator light would blink, and the time display of the digital tube is zero. Press the "+" and "-" button again to set the turning-off time between 1 to 120 minutes which would be shown in a countdown way.
4. **Timer cancel:** in time modes, press "Timer Cancel" buttom, the timer that set before will be cancel, the timer indicator light would dark.

V. SELECTION AND USE OF OVEN TOOLS

1. Suitable oven tools and containers: iron series (enameled, cast and stainless irons) with plain and smooth bottoms with diameter of 12-22cm.
2. Unsuitable oven tools and containers:

A. Containers and pans made of aluminum, copper, ceramics and glass etc.
B. Containers with bottom diameter less than 12cm.
C. Containers and pans with uneven bottoms.

VI. SAFETY PROTECTION DEVICES

1. Power voltage over high and over low protection;
2. Surface over temperature protection;
3. Surface temperature sensor open-circuit protection;
4. Surface temperature sensor short-circuit protection;
5. No-oven-no-start-heating and closing protection
6. Automatic turning off protection without any operation order for 2 hours
7. Standby delayed heat radiation protection;
8. **Display of fault codes:**

A. When fault occurs, digit tube displays fault code
B. List of fault codes

Code	Fault
E1	Surface temperature sensor short-circuit protection
E2	Surface temperature sensor open-circuit protection
E3	IGBT over temperature protection
E4	Surface over temperature protection
E5	Power voltage over low protection
E6	Power voltage over high protection

VII. POINTS FOR ATTENTION OF SAFETY

1. **After used, the ceramic surface plate is still heat, so don't touch it for fear of scald.**
2. Don't lay paper and cloth etc. on the surface plate for indirect heating for fear of firing caused by the overheat pan bottom.
3. Don't collide with the nucleated glass plate. In case of breaking, turn off the oven and pull out the plus to cut off the power and stop operation.
4. Don't use the oven near water for fear that the water would soil the oven to cause fault.
5. Don't heat can and other sealed stuffs for fear that the air in the can would inflate to cause explosion.
6. Don't let the oven close to the heat source like gas oven for fear that the gas heat would melt down the rubber hull of the oven.
7. Don't heat with aluminum foil directly or indirectly for fear of danger.
8 Don't put credit card, IC, watch and radio set etc close to the oven for fear that the magnetic field would impact them to cause cacophony.
9. Don't heat the empty pan.
10. Please use 10A/230V AC or 15A/230V AC sockets respectively.
11. The oven should be placed levelly and not pressed close to wall or other objects, keeping a distance no less than 10cm to ensure ventilation.
12. Users with cardiac pacemakers can use this product only after the doctors confirm there would be not impact through diagnosis.

ENGLISH

M_5095_v04.indd 2-3 12-9-7 下午4:56

ENGLISH

VIII. CLEANING AND MAINTENANCE METHODS

Pull off the power circuit from the socket and wait the oven surface cool before maintenance.

1. Ceramic surface plate
   If dirty, the plate can be wiped with wet fabric directly or after mopped with decontaminating powder or lighting powder;
   (Attention: don't let water flow into the oven for fear of damaging the internal components.)
2. The oven body and control panel should be mopped with soft wet fabrics. The grease hard to be wiped out can be mopped with neutral abluent and then wiped with soft wet fabrics till without any residue.
3. Don't wash the oven with water directly or dip it in water for scrubbing.
4. Keep the oven surface clean and prevent black beetle etc from entering into the oven for fear of failure of the oven.
5. The dust on the surface of the air inlet/outlet should be wiped out with cotton wrapped stick. The grease, if any, can be wiped out carefully with toothbrush added with a little of detergent causing no damage to the oven.

IX. FAULT DIAGNOSIS

If any problem is found in operation of the oven, inspection should be made according to the following table before sent back for repair.

Phenomenon: Points of inspection

- No "Bi" sound is heard when the plug is inserted, but the indicator does not light when the OFF key is pushed:
- If the plug falls off?
- If the automatic switch or fuse is cut off?
- If power if off?
- Short "Bi" sound keeps alarming for half second and the oven stops operation.
- If the pan used is suitable?
- If the pan is placed at the center of the magnetic plate?
- If the pan bottom diameter is over 12cm?
- Heating stops suddenly in operation.
- If the ambient temperature is too high?
- If the air inlet/outlet is jammed?
- Under heat keeping status, the temperature has reached the set value.
- Sometime, it is because some protection device plays its role. Determine it after a few to 10 minutes.
- (Keeping heat) middle level temperature cannot be controlled.
- If the pan bottom is uneven or hollow in the center?
- If the heat keeping indicator lights?

WARNINGS:

1. Warning: The above mentioned is the ordinary diagnosis and inspections. If there are other problems, it must be maintained and repaired by our maintenance department or the specialized workers assigned by our company so as to avoid danger.
2. Warning: If soft power line were damaged, it must be replaced by our maintenance department or the specialized workers assigned by our company so as to avoid danger.
3. Warning: There is high voltage power inside the oven, non-specialized persons should not disassemble the oven for maintenance at random.
4. Warning: this appliance is not intended for use by young children and infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
5. Warning: Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid electric shock.
7. Warning: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate they may get hot.
8. Warning: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

BEDIENUNGSANLEITUNG
INDUKTIONSKOCHPLATTE

I. FUNKTIONSPRINZIP

Die Netzspannung mit 230V wird mittels einer elektrischen Schaltung in einen hochfrequenten Strom umgewandelt. Der hochfrequente Strom erzeugt mittels einer Induktionsspule ein elektromagnetisches Wechselfeld. Dann durchdringt das elektromagnetische Feld die Glasplatte und erzeugt im Boden eines geeigneten Kochgeschirrs ein magnetisches Wirbelstromfeld, das den Innenwiderstand im Boden des Kochgeschirrs überwindet und somit elektrische Energie in Wärmeenergie umwandelt.

siehe Abb. 1

1. Induktionsspule
2. Elektrische Steuerung
3. Stromversorgung
4. Hitzebeständige Glasplatte
5. Magnetfeld
6. Mikrocomputer zur Überwachung und Steuerung

II. TYP/SPEZIFIKATIONEN

Nennleistung:	2000W
Regelbarer Leistungsbereich:	500-2000W
Regelbarer Temperaturbereich:	70-240°C
Nennspannung:	230V • 50Hz

III. VORSTELLUNG DER PRODUKTMERKMALE UND DES BEDIENFELDS

1. Produktmerkmale

A. Hohe Leistung und Energieeinsparung: Wärmeeffizienz über 90%, spart Zeit und ist komfortabel.
B. Sicher und umweltfreundlich: Mit mehrfachen Sicherheits- und Schutzfunktionen, das Gerät ist isoliert, lecksicher, verschmutzt die Umwelt nicht, ohne Flamme, kein Rauch, umweltfreundlich.
C. Praktisch und zuverlässig: Mit superstarker Energiequelle, die Temperatur kann in einem großen Bereich eingestellt werden.
D. Wissenschaftliches Design: Mit intelligentem Display wird das Gerät automatisch von einem Microcontroller genau gesteuert.

2. Namen der Komponenten und Tastenfunktionen

A. Namen der Komponenten: siehe Abb. 2

1. Luftauslass (auf der Rückseite)
2. Kristallit-Glasplatte
3. Bedienfeld
4. Lufteinlass (am Boden)
5. Netzkabel

B. Schematische Darstellung des Bedienfelds: siehe Abb. 3

1. Timer-Programmtaste
2. Timer Aus/Zeitauswahl Abbrechen
3. Elektronisches Display
4. Display Modus-Anzeige
5. Power Ein Kontrolllampe
6. Power On/Off Taste
7. Auswahltaste Temperaturanzeige
8. Auswahltaste Leistungsanzeige
9. Einstelltasten niedriger oder höher
10. Warmhaltetaste

IV. TASTENFUNKTIONEN UND INBETRIEBNAHME

Erste Inbetriebnahme

1. Standby-Modus: Nachdem Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose gesteckt haben, befindet sich die Indiktionskochplatte im in Standby-Modus. Die Power-Kontrolllampe blinkt.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
3. Starten Sie den Kochprozess mit der Taste „ON/OFF".
4. Wählen Sie mit den Funktionstasten die gewünschte Kochfunktion.

DEUTSCH

M_5095_v04.indd 4-5 12-9-7 下午4:56

DEUTSCH

Kochfunktion

1. **On/Off Taste:** Nach dem Anschluss an die Stromversorgung blinkt die Power-Kontrolllampe und der Summer ertönt. Wenn die Taste „ON/OFF" gedrückt wird, geht die Induktionskochplatte in den Standby-Modus. Im Standby-Modus beginnt die Indiktionskochplatte entsprechend zur eingestellten Funktion sofort zu arbeiten, wenn eine Funktionstaste gedrückt wird. Wenn die Taste „ON/OFF" erneut gedrückt wird, hört die Indiktionskochplatte auf zu arbeiten, egal in welchem Modus sie sich befindet. Der Lüfter arbeitet weiterhin, bis die Innentemperatur des Geräts weit genug abgesunken ist.
2. **Einstelltasten „+" und „-":** Im Betrieb kann mit den Einstelltaten die Leistung und die Temperatur eingestellt werden.
3. **Timer-Modus:** Drücken Sie im Betrieb einmal die TIMER-Taste. Die Timer-Kontrolllampe blinkt und auf dem Display wird die Zeit „0" angezeigt. Stellen Sie mit „+" und „-" die Ausschaltzeit zwischen 1 und 120 Minuten ein, die dann als Countdown angezeigt wird.
4. **Timer abbrechen:** Brechen Sie im Timer-Modus mit „Timer Cancel" den zuvor eingestellten Timer ab, die Timer-Kontrolllampe erlischt.

V. AUSWAHL UND VERWENDUNG DER UTENSILIEN

1. Geeignete Utensilien und Kochgeschirr: Eisen und Stahl (emailliert, Guss und rostfreier Stahl) mit ebenen und glattem Boden mit einem Durchmesser von 12cm bis 22cm.
2. Ungeeignete Utensilien und Kochgeschirr:

A. Töpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Keramik und Glas, usw.
B. Töpfe mit einem Containers mit einem Topfboden-Durchmesser mit weniger als 12cm.
C. Töpfe und Pfannen mit einem unebenen Boden.

VI. SCHUTZEINRICHTUNGEN

1. Überspannungs- und Unterspannungsschutz.
2. Überwachung Oberflächen-Übertemperatur.
3. Überwachung Oberflächen-Temperatursensor auf offenen Stromkreis.
4. Überwachung Oberflächen-Temperatursensor auf Kurzschluss.
5. Topferkennung und Abschaltschutz
6. Automatische Abschaltung wenn 2 Stunden ohne Tastenbedienung.
7. Überwachung verzögerte Wärmestrahlung im Standby-Modus.
8. **Angezeigte Fehlercodes:**

A. Beim Auftreten eines Fehlers wird der Fehlercode auf dem Display angezeigt.
B. Liste der Fehlercodes

Code	Fault
E1	Überwachung Oberflächen-Temperatursensor auf Kurzschluss
E2	Überwachung Oberflächen-Temperatursensor auf offenen Stromkreis
E3	Überwachung IGBT Übertemperatur
E4	Überwachung Oberflächen-Übertemperatur
E5	Unterspannungsschutz
E6	Überspannungsschutz

VII. SICHERHEITSHINWEISE

1. **Nach Benutzung ist die Keramikoberfläche noch heiß, Verbrennungsgefahr!**
2. Legen Sie kein Papier, Stoff, usw. auf die Kochfläche. Feuergefahr wegen indirekten Erhitzens durch den aufgeheizten Pfannenboden.
3. Lassen Sie keine harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Im Falle eines Bruchs sofort die Kochplatte ausschalten und den Netzstecker ziehen.
4. Verwenden Sie die Kochplatte nicht in der Nähe von Wasser. Eingedrungenes Wasser kann zu Funktionsstörungen des Ofens führen.
5. Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere verschlossene Behälter. Durch den Überdruck können die Behälter platzen.
6. Verwenden Sie die Kochplatte nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie z.B. einem Gasofen. Die Hitze kann die Gummiumhüllung der Kochplatte schmelzen.
7. Erhitzen Sie nicht direkt oder indirekt mit Aluminiumfolie.
8. Kommen Sie mit Kreditkarten, Schaltkreisen, Armbanduhren und Radios, usw. nicht zu nahe an die Kochplatte. Das Magnetfeld kann sie in ihrer Funktion beeinträchtigen oder Störgeräusche verursachen.
9. Keine leeres Kochgeschirr erhitzen.
10. Bitten verwenden Sie Steckdosen mit 10A/230V AC, beziehungsweise mit 15A/230V AC.
11. Das Gerät immer waagerecht aufstellen und mindestens 10cm Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen einhalten, um eine gute Belüftung zu ermöglichen.

12. Personen mit Herzschrittmachern sollten vor dem Gebrauch einen Arzt konsultieren, um jegliche Gefahr auszuschließen.

VIII. REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis die Kochplattenoberfläche sich abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Keramische Oberfläche
   Die Oberfläche kann direkt mit einem feuchten Tuch abgewischt werden oder danach mit Desinfizier- oder Aufhellungspulver behandelt werden.
   (Vorsicht: Lassen Sie kein Wasser in das Gerät gelangen, interne Komponenten könnten beschädigt werden.)
2. Wischen Sie das Gehäuse der Kochplatte und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab. Stärkere Verschmutzungen können mit einem neutralen Reinigungsmittel entfernt und dann das Gehäuse mit einem weichen feuchten Tuch abgewischt werden.
3. Reinigen Sie niemals das Gerät direkt mit Wasser oder tauchen es darin ein.
4. Halten Sie die Oberfläche der Kochplatte sauber und lassen keine Insekten in das Gerät gelangen. Gefahr von Fehlfunktionen.
5. Staub auf der Oberfläche des Lufteinlass/Luftauslass kann mit einem Wattestäbchen abgewischt werden. Fett kann vorsichtig mit einer Zahnbürste und etwas Reinigungsmittel entfernt werden.

IX. FEHLERBEHEBUNG

Sollte sich mit dem System ein Problem ergeben, dann überprüfen Sie zunächst mit dieser Liste, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Problem: Überprüfen

• Kein „Piepton" ertönt nach dem Einstecken des Netzsteckers und die Kotrolllampe leuchtet nicht auf, wenn OFF gedrückt wird:
- Ist der Stecker herausgerutscht?
- Sind der automatische Schalter oder die Sicherung ausgelöst?
- Gibt es einen Stromausfall?

• Ein kurzer „Piepton" ertönt für eine halbe Sekunde und die Kochplatte hört auf zu arbeiten:
- Ist das Kochgeschirr geeignet?
- Ist das Kochgeschirr mittig auf die Kochplatte gesetzt?
- Ist der Durchmesser des Kochgeschirrs größer als 12cm?

• Der Heizvorgang stoppt plötzlich im Betrieb:
- Ist die Umgebungstemperatur zu hoch?
- Ist der Lufteinlass oder Luftauslass blockiert?
- Beim Warmhalten wurde die eingestellt Temperatur erreicht.
- Manchmal wurde eine Schutzeinrichtung ausgelöst. Versuchen Sie es in etwa 10 Minuten noch einmal.

• (Warmhalten) Die mittlere Temperatur kann nicht eingestellt werden:
- Ist der Boden des Kochgeschirrs uneben oder hat eine Wölbung in der Mitte?
- Leuchtet die Warmhalten-Kontrolllampe?

WARNUNGEN:

1. Warnung: Die oben aufgeführten Probleme gehören zur normalen Diagnose und Prüfung. Wenn andere Probleme auftreten, müssen diese von unserer Wartungsabteilung oder von uns zugelassenen Fachleuten gewartet und repariert werden.
2. Warnung: Wenn das Netzkabel Schäden aufweist, muss es von unserer Wartungsabteilung oder von uns zugelassenen Fachleuten ersetzt werden.
3. Warnung: Innerhalb des Geräts sind hohe Spannungen vorhanden, die Kochplatte nicht auseinanderbauen.
4. Warnung: Kinder und nicht instruierte Personen sollten das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.
5. Warnung: Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass Sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
6. Warnung: Falls die Oberfläche der Kochplatte gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
7. Warnung: Metallische Gegenstände, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochplatte gelegt werden, such da diese heiß werden können.
8. Warnung: Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

DEUTSCH

M_5095_v04.indd 6-7 12-9-7 下午4:56

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ ПЛИТЫ

I. ПРИНЦИП РАБОТЫ

230В переменного тока преобразуется в высокочастотный ток. Высокочастотный ток через индукционную катушку создает переменное магнитное поле. Электромагнитное поле проникает через верхнюю панель, воздействует на нижнюю части кастрюли, образуя вихрь электромагнитного поля, который, преодолевая внутренне сопротивление нижней части кастрюли, нагревает ее, преобразовывая электрическую энергию в тепловую.

смотрите рис. 1

1. Индукционная катушка
2. Электрическое управление
3. Источник питания
4. Термостойкая стеклянная панель
5. Магнитное поле
6. Монитор микрокомпьютера и управление

II. ТИПЫ/ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность:	2000Вт
Диапазон регулировки мощности:	500-2000Вт
Диапазон регулировки мощности:	70-240°C
Номинальное напряжение:	230В • 50Гц

III. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИЗДЕЛИЯ И ОПЕРАЦИОННОЙ ПАНЕЛИ

1. Функциональные возможности

A. Высокая производительность и энергосберегающие функции: Тепловой коэффициент полезного действия данного изделия составляет 90%, что очень экономично и удобно.
B. Безопасность и экологичность: Многочисленные функции безопасности и защиты, изоляция продуктов, герметичность, не загрязняющее окружающую среду, отсутствие открытого огня, дыма и копоти, экологичность.
C. Функциональность и надежность: Очень сильный нагрев, многоступенчатая регулировка температуры.
D. Дизайн высокого класса: С интеллектуальным дисплеем, изделие имеет функцию автоматического управления от микрокомпьютера и точного таймера.

2. Обозначения деталей и функции кнопок

A. Обозначения: смотрите рис. 2
1. Вентиляционное отверстие (в задней части плиты)
2. Кристаллитовая стеклянная панель
3. Панель управления
4. Воздуховод (внизу)
5. Сетевой провод

B. Схема панели управления: смотрите рис. 3
1. Настройка таймера
2. Отключение таймера/отмена установок таймера
3. Электронный дисплей
4. Дисплей с индикатором режима
5. Индикатор питания
6. Выключатель питания
7. Переключатель температуры
8. Переключатель мощности
9. Выбор настроек
10. Переключатель подогрева

IV. РАБОТА И ФУНКЦИИ КНОПОК

Перед началом работы

1. Режим ожидания: После того, как вы подключите устройство к сети, индукционная плита выйдет в режим ожидания. Загорится индикатор питания.
2. Поставьте на варочную поверхность посуду, подходящую по размеру.
3. Нажмите кнопку "ON/OFF" для того, чтобы начать процесс приготовления пищи.
4. С помощью функциональных кнопок выберите нужный режим приготовления.

Функции кнопок

1. **Кнопка On/Off:** После подключения питания замигает индикатор питания и зазвучит звуковой сигнал, указывающий на то, что электромагнитная плита включена. При нажатии на кнопку on/off электромагнитная плита переходит в режим ожидания. Находясь в режиме ожидания, при нажатии на функциональную кнопку электромагнитная плита сразу же начинает работу в соответствии с выбранной функцией. Если один раз нажать на кнопку on/off электроплита выключается и переходит в режим ожидания, независимо от того, в каком режиме она находилась. Между тем вентилятор будет продолжать рассеивать горячий воздух, поскольку внутренняя температура устройства будет по-прежнему достаточно высокой.
2. **"+" и "-" Кнопка настройки:** В режиме работы кнопка настройки отвечает за регулировку мощности нагрева и температуру.
3. **Режим таймера:** во время режима работа при однократном нажатии на кнопку таймера начинает мигать индикатор таймера, а на дисплее времени будет высвечиваться ноль. Нажмите еще раз на кнопку "+" и "-" для того, чтобы установить время отключения в диапазоне от 1 до 120 минут, начнется обратный отсчет времени.
4. **Отмена таймера:** в режиме времени нажмите на кнопку "Timer Cancel", выполненные ранее настройки будут отменены, индикатор таймера потухнет.

V. ВЫБОР И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ ПЛИТЫ

1. Подходящие инструменты и посуда: металлическая (эмалированная, чугунная, посуда из нержавеющей стали) с ровной, гладкой нижней поверхностью и диаметром 12-22см.
2. Неподходящие инструменты и посуда:

A. Посуда из алюминия, меди, керамики и стекла и т.д.
B. Посуда с диаметром нижней поверхности менее 12см.
C. Посуда с неровной нижней поверхностью.

VI. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Защита от перенапряжения и недостаточного напряжения;
2. Защита поверхности от перегрева;
3. Защита от разрыва сети датчика температуры поверхности;
4. Защита от разрыва цепи датчика температуры поверхности;
5. Защита «Нет посуды - нет нагрева» и защита от замыкания
6. Функция автоматического отключения при неиспользовании в течение 2 часов
7. Защита от остаточного нагрева в режиме ожидания;
8. **Вывод на дисплей кодов неисправности:**

A. В случае неисправности на дисплее появляется код неисправности
B. Список кодов неисправностей

Код	Неисправность
E1	Защита от короткого замыкания цепи датчика температуры поверхности;
E2	Защита от разрыва сети датчика температуры поверхности;
E3	IGBT защита от перегрева;
E4	Защита поверхности от перегрева;
E5	Защита от недостаточного напряжения
E6	Защита от перенапряжения

VII. ПРИВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1. **Послеиспользованиякерамическойповерхностиостаетсясильнонагретой,некасайтесьэтой поверхности во избежание ожогов!**
2. Не кладите бумагу, ткань и т.п. на поверхность плиты, это может привести к возгоранию
3. Берегите поверхность плиты от ударов. В случае повреждения панели выключите плиту и отключите ее от сети, прекратив ее использование.
4. Не используйте плиту около воды, вода может попасть в плиту и привести к неисправности.
5. Не разогревайте на плите консервные банки и другие, герметично закрытые сосуды, поскольку это может привести к разрыву банки из-за расширения продукта во время нагревания.
6. Не ставьте плиту близко от источников тепла, таких как газовые плиты, это может привести к повреждению резиновых деталей плиты.
7. не разогревайте на плите пищу в алюминиевой фольге, это может быть опасно.
8. Не оставляйте кредитные карточки, идентификационные карточки, часы, радио около плиты, поскольку электромагнитное поле может привести к их порче.
9. Не ставьте на плиту пустую посуду.
10. Используйте розетку сети с параметрами 10А/230В перем. тока или 15А/230В перем.тока.
11. Плиту нужно устанавливать на ровную поверхность и не вплотную к стене и другим предметам. Расстояние до них должно быть не менее 10см, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.

РУССКИЙ

M_5095_v04.indd 8-9 12-9-7 下午4:56

РУССКИЙ

12. Пользователи с кардиостимуляторами могут использовать данное изделие только с разрешения врача, если только она не может оказывать опасное воздействие на больного.

VIII. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите плиту от сетевой розетки и подождите, пока она полностью остынет.

1. Керамическая поверхность
   Загрязненную поверхность можно протереть влажной тканевой салфеткой или посыпать на влажную поверхность чистящим средством и протереть;
   (Внимание: не допускайте попадания воды внутрь плиты. это может привести к повреждению внутренних деталей плиты.)
2. Корпус плиты и панель управления нужно протирать мягкой влажной тканью. Сильные загрязнения, которые сложно удалить, можно протереть влажной тканью с нейтральным чистящим средством, после чего хорошо протереть, так чтобы на плите не осталось следов.
3. Не мойте плиту, опуская ее в воду, и не трите жесткими щетками.
4. Содержите поверхность плиты в чистоте не допускайте попадания внутрь насекомых. Это может привести к повреждению плиты.
5. Пыль с вентиляционных отверстий нужно удалять ватными палочками. Загрязнения, если таковые имеются, аккуратно удалите зубной щеткой с небольшим количеством чистящего средства, которое можно использовать для чистки электрооборудования.

IX. ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При обнаружении неисправностей в плите, необходимо выполнить проверку в соответствии с указанной ниже таблицей, прежде чем обратиться в сервисный центр.

Неисправность: Способ диагностики

• Не слышно сигнала при включении плиты в розетку, но индикатор не загорается при нажатии на кнопку OFF:
- Неисправна вилка?
- Неисправен автоматический выключатель или перегорел предохранитель?
- Нет электропитания?

• Звучит короткий звуковой сигнал и плита отключается:
- Используется подходящая посуда?
- Посуда поставлена в центр электромагнитной панели?
- Нижний диаметр посуды больше 12см?

• Нагрев внезапно прекращается во время работы плиты:
- Слишком высокая температура окружающей среды?
- Вентиляционные отверстия плиты сильно загрязнены?
- В режиме подогрева температура достигла установленной температуры.
- Иногда это случается, когда срабатывают устройства защиты. Попробуйте снова включить плиту через несколько минут.

• (Подогрев) невозможно контролировать средний уровень температуры:
- Нижняя поверхность посуды неровная или имеет углубление в центре?
- Горит индикатор подогрева?

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

1. Предупреждение: Все вышеуказанное - это обычная диагностика и проверки. Если возникли другие проблемы, устранить их можно в нашем сервисном центре или обратившись к специалисту.
2. Предупреждение: Если поврежден сетевой кабель, заменить его нужно в нашем сервисном центре или обратившись к специалисту.
3. Предупреждение: Внутри печи есть детали, которые находятся под высоким напряжением, поэтому нельзя разбирать устройство людям, не имеющим соответствующих навыков по обслуживанию.
4. Предупреждение: Это устройство не предназначено для использования малолетними детьми и людьми с ограниченными возможностями кроме как под строгим присмотром человека, который может обеспечить их безопасность.
5. Предупреждение: Следите за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.
6. Предупреждение: Если поверхность повреждена, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
7. Предупреждение: Нельзя класть на поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышку. Они могут сильно нагреться.
8. Предупреждение: Если поврежден сетевой кабель, его можно заменить у производителя, сервисного агента или специалиста соответствующей квалификации.

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHENKI ELEKTRYCZNEJ

I. ZASADA DZIAŁANIA

Zasilający prąd zmienny 230V jest przetwarzany przez obwody na prąd o wysokiej częstotliwości. Prąd o wysokiej częstotliwości wytwarza poprzez cewki przewodzące zmienne pole magnetyczne. Gdy pole magnetyczne przechodzi przez powierzchnię płyty, tworzy się siła na spodzie garnka, wytwarzając linie pola magnetycznego, które pokonują przepływ oporu wewnętrznego na spodzie, generując dżule i przetwarzając zasilanie na ciepło.

patrz rys. 1:

1. Cewka przewodząca
2. Kontrola elektryczna
3. Zasilanie
4. Żaroodporna płyta
5. Pole magnetyczne
6. Monitor i kontrola mikrokomputera

II. TYPY/SPECYFIKACJA

Moc nominalna:	2000W
Zakres regulacji mocy:	500-2000W
Zakres regulacji temperatury:	70-240°C
Napięcie znamionowe:	230V • 50Hz

III. WPROWADZENIE DO CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU I PANELU OBSŁUGI

1. Cechy produktu

A. Wysoka wydajność i oszczędność energii: Wydajność termalna produktu wynosi ponad 90%, co pozwala oszczędzać czas i oferuje wygodę.
B. Bezpieczeństwo i przyjazność środowisku: Dzięki złożonym funkcjom bezpieczeństwa i ochrony, produkt jest izolowany, odporny na przecieki, nie zanieczyszczający, wolny od ognia, nie wytwarzający dymu oraz przyjazny środowisku.
C. Funkcjonalność i niezawodność: Dzięki wyjątkowo silnemu ogniowi, temperatura jest regulowana z dokładnością do wielu stopni.
D. Naukowy projekt: Dzięki inteligentnemu wyświetlaczowi, produkt jest automatycznie kontrolowany przez komputer i precyzyjnie odlicza czas.

2. Nazwy elementów i funkcje przycisków

A. Nazwanie elementów: patrz rys. 2

1. Wlot powietrza (z boku)
2. Płyta ceramiczna
3. Panel kontrolny
4. Wlot powietrza (na spodzie)
5. Zasilanie

B. Schemat przedstawiający panel kontrolny: patrz rys. 3

1. Wybór ustawiania czasu
2. Czasomierz wył/anulowanie wyboru czasu
3. Elektroniczny wyświetlacz
4. Wskaźnik wyświetlanego trybu
5. Wskaźnik włączonego zasilania
6. Przycisk wł/wył zasilania
7. Przycisk wyboru temperatury
8. Przycisk wyświetlania zasilania
9. Przycisk ustawień w górę i w dół
10. Przycisk podtrzymywania ciepła

IV. OBSŁUGA I FUNKCJE PRZYCISKÓW

Czynności początkowe

1. Tryb gotowości: Po podłączeniu wtyczki urządzenia do głównego zasilania, kuchenka przejdzie w stan gotowości. Wskaźnik zasilania zacznie migać.
2. Postaw odpowiedni garnek na płycie grzewczej.
3. Wciśnij przycisk „WŁ/WYŁ”, by rozpocząć proces gotowania.
4. Skorzystaj z przycisków funkcji, by wybrać żądaną funkcję gotowania.

POLSKI

M_5095_v04.indd 10-11 12-9-7 下午4:56

POLSKI

Funkcja gotowania

1. **Przycisk wł/wył:** Po podłączeniu do prądu, wskaźnik zasilania zacznie migać, a brzęczyk wyda dźwięk, co będzie oznaczać, iż kuchenka elektryczna została podłączona do prądu. Jeśli włącznik zostanie naciśnięty, kuchenka elektryczna przejdzie w tryb gotowości. W trybie gotowości kuchenka może natychmiast rozpocząć pracę, zgodnie z wybraną funkcją, jeśli którykolwiek przycisk funkcji zostanie naciśnięty. Jeśli włącznik zostanie naciśnięty jeden raz, kuchenka elektryczna przestanie pracować i przejdzie go trybu elektrycznego, bez względu na to, w którym trybie się znajduje. Równocześnie wentylator będzie ciągle pracować, by rozproszyć gorąco, zgodnie z wewnętrzną temperaturą w urządzeniu.
2. **Przyciski ustawiania „+" i „-":** W trybach pracy przycisk ustawiania jest odpowiedzialny za ustawienia mocy grzewczej i temperatury.
3. **Tryb czasomierza:** W trybach pracy naciśnij przycisk czasomierza raz, a wskaźnik czasomierza zacznie migać. Na wyświetlaczu czasu pojawi się zero. Naciśnij przyciski „+" i „-", by ustawić czas wyłączenia między 1 a 120 minutami, których odliczanie będzie wyświetlane na panelu.
4. **Anulowanie czasomierza:** W trybie czasomierza naciśnij „Anulowanie czasomierza". Ustawiony wcześniej czasomierz zostanie zatrzymany, a jego wskaźnik zgaśnie.

V. WYBÓR I KORZYSTANIE Z NARZĘDZI KUCHENKI

1. Odpowiednie narzędzia i pojemniki: stalowe (emaliowane, gliniane i ze stali nierdzewnej) o płaskim i gładkim spodzie o średnicy 12-22cm.
2. Nieodpowiednie narzędzia i pojemniki:

A. Pojemniki i garnki z aluminium, miedzi, ceramiczne, szklane, itp.
B. Pojemniki o spodzie o średnicy mniejszej niż 12cm.
C. Pojemniki i garnki o nierównych spodach.

VI. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE

1. Zabezpieczenie przed zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciem zasilania;
2. Zabezpieczenie przed zbyt wysoką temperaturą powierzchni;
3. Zabezpieczenie temperatury powierzchni czujnikiem przed otwartym obwodem;
4. Zabezpieczenie temperatury powierzchni czujnikiem przed krótkim spięciem;
5. Zabezpieczenie przed uruchomieniem na pusto;
6. Automatyczne wyłączanie w przypadku braku jakiejkolwiek czynności przez 2 godziny;
7. Zabezpieczenie przed opóźnionym nagrzewaniem się;
8. **Wyświetlane kody błędów:**

A. Gdy pojawi się błąd, na wyświetlaczu pojawiają się odpowiednie kody
B. Lista kodów błędów

Kod	Błąd
E1	Zabezpieczenie temperatury powierzchni czujnikiem przed krótkim spięciem
E2	Zabezpieczenie temperatury powierzchni czujnikiem przed otwartym obwodem
E3	Zabezpieczenie przed zbyt wysoką temperaturą powierzchni
E4	Zabezpieczenie przed zbyt wysoką temperaturą powierzchni
E5	Zabezpieczenie przed zbyt niskim napięciem zasilania
E6	Zabezpieczenie przed zbyt wysokim napięciem zasilania

VII. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. **Po użyciu ceramiczna płyta jest ciągle gorąca, nie należy jej dotykać, by uniknąć poparzenia!**
2. Nie należy kłaść papieru, ani materiału na powierzchnię płyty, by się nie nagrzewała od spodu garnka, co mogłoby spowodować pożar.
3. Nie należy uderzać w powlekaną szkłem płytę. W razie pęknięcia, należy wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę, by odłączyć zasilanie.
4. Nie należy korzystać z kuchenki w pobliżu wody, gdyż ochlapanie mogłoby spowodować nieprawidłowe działanie.
5. Nie należy podgrzewać puszek, ani innych zamkniętych pojemników, gdyż nagrzane powietrze wewnątrz mogłoby doprowadzić do wybuchu.
6. Nie należy korzystać z kuchenki w pobliżu źródeł ciepła, jak piekarnik gazowy, gdyż gorący gaz mógłby spowodować stopienie się gumowej obudowy kuchenki.
7. Nie należy bezpośrednio, ani pośrednio ogrzewać folii aluminiowej, by uniknąć niebezpieczeństwa.
8. Nie należy kłaść karty kredytowej, dowodu tożsamości, zegarka, ani radia, itp. w pobliżu kuchenki, gdyż pole magnetyczne mogłoby spowodować zakłócenia.
9. Nie należy podgrzewać pustego garnka.
10. Należy korzystać odpowiednio z gniazdek prądu zmiennego 10A/230V lub 15A/230V.
11. Kuchenka powinna być ustawiona równo i nie przysunięta do ściany, lub innych przedmiotów, zachowując odstęp nie mniejszy, niż 10cm, w celu zapewnienia wentylacji.

12. Użytkownicy z rozrusznikami serca mogą korzystać z tego produktu wyłącznie po konsultacji z lekarzem.

VIII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odłącz obwód zasilania z gniazdka i poczekaj, aż powierzchnia ostygnie, przed rozpoczęciem konserwacji.

1. Ceramiczna powierzchnia płyty
   Jeśli płyta jest zabrudzona, może zostać bezpośrednio wytarta wilgotną szmatką, lub po zwilżeniu proszkiem odkażającym, lub oczyszczającym;
   (Uwaga: nie należy pozwolić, by woda dostała się do środka kuchenki, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie wewnętrznych elementów.)
2. Obudowa oraz panel kontrolny kuchenki powinny zostać wytarte miękką, wilgotną szmatką. Trudny do usunięcia tłuszcz powinien zostać wytarty neutralnym detergentem, a następnie miękką, wilgotną szmatką, aż do usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu.
3. Nie należy bezpośrednio myć kuchenki wodą, lub zanurzać jej w wodzie, by usunąć zanieczyszczenia.
4. Należy utrzymywać powierzchnię kuchenki w czystości i zapobiegać, by owady itp. dostały się do środka kuchenki, co mogłoby spowodować jej uszkodzenie.
5. Kurz na powierzchni wlotu/wylotu powietrza powinien być wytarty bawełnianą pałeczką. Wszelki tłuszcz może zostać ostrożnie wytarty szczoteczką do zębów z dodatkiem odrobiny detergentu, co zapobiegnie uszkodzeniu kuchenki.

IX. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas pracy kuchenki pojawi się problem, przed wysłaniem urządzenia do naprawy należy sprawdzić poniższą tabelę.

Zjawisko: Miejsce sprawdzenia

- Po podłączeniu wtyczki nie rozlega się brzęczyk, a wskaźnik nie zapala się po naciśnięciu przycisku WŁ.:
  - Czy wtyczka wypadła?
  - Czy automatyczny przełącznik lub bezpiecznik są odłączone?
  - Czy zasilanie jest odłączone?
- Krótki brzęczyk rozlega się przez pół sekundy, a kuchenka przestaje działać:
  - Czy używany garnek jest odpowiedni?
  - Czy garnek został ustawiony na środku płyty magnetycznej?
  - Czy średnica spodu garnka jest większa niż 12cm?
- Kuchenka nagle przestaje grzać:
  - Czy temperatura otoczenia jest zbyt wysoka?
  - Czy wlot/wylot powietrza jest zablokowany?
  - W trybie utrzymywania temperatury, temperatura osiągnęła ustawioną wartość.
  - Czasem jest to spowodowane działaniem urządzenia zabezpieczającego. Można to określić po kilku minutach, maksymalnie 10.
- (Utrzymywanie ciepła) średni poziom temperatury nie może być kontrolowany:
  - Czy spód garnka jest nierówny, lub pusty pośrodku?
  - Czy wskaźnik utrzymywania ciepła zapala się?

OSTRZEŻENIA:

1. Ostrzeżenie: Wyżej wymienione punkty dotyczą zwykłej diagnozy i inspekcji. Jeśli pojawiają się inne problemy, urządzenie musi być sprawdzone i naprawione przez nasz wydział konserwacji, lub wykwalifikowanego pracownika, wyznaczonego przez naszą firmę, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
2. Ostrzeżenie: Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez nasz wydział konserwacji, lub wykwalifikowanego pracownika, wyznaczonego przez naszą firmę, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
3. Ostrzeżenie: W kuchence jest wysokie napięcie, niewykwalifikowane osoby nie powinny dowolnie rozmontowywać kuchenki w celu konserwacji.
4. Ostrzeżenie: Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do eksploatacji przez dzieci lub osoby niedołężne, chyba że są odpowiednio nadzorowane przez osobę odpowiedzialną, w celu zapewnienia prawidłowej obsługi urządzenia.
5. Ostrzeżenie: Dzieci powinny być nadzorowane w celu zapewniania, iż nie będą się urządzeniem bawić.
6. Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, by uniknąć porażenia elektrycznego.
7. Ostrzeżenie: Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdy mogą się nagrzać.
8. Ostrzeżenie: Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inną upoważnioną osobę, w celu uniknięcia zagrożenia.

POLSKI

M_5095_v04.indd 12-13 12-9-7 下午4:56

ROMANESTE

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU CUPTORUL ELECTROMAGNETIC

I. PRINCIPIU DE OPERARE

Curentul CA de 230V este transformat în curent de înaltă frecvenţă prin circuit. Curentul de înaltă frecvenţă generează un câmp magnetic alternativ prin bobina de inducţie. Apoi, câmpul magnetic pătrunde prin placa frontală, creând forţă asupra porţiunii inferioare a tigăii şi generând o concentrare a câmpului magnetic care depăşeşte fluxul de rezistenţă intern al porţiunii inferioare a tigăii, generând jouli şi transformând energia electrică în energie termică.

vezi fig. 1:

1. Bobină de inducţie
2. Comandă electrică
3. Alimentare electrică
4. Panou de sticlă termorezistent
5. Câmp magnetic
6. Monitorizare şi control prin microcalculator

II. TIPURI/DATE TEHNICE

Putere nominală:	2000W
Intervalul de putere reglată:	500-2000W
Intervalul de temperatură reglată:	70-240°C
Tensiune nominală:	230V • 50Hz

III. PREZENTAREA FUNCŢIONALITĂŢILOR PRODUSULUI ŞI A PANOULUI DE COMANDĂ

1. Funcţionalităţile produsului

A. Randament ridicat şi energoeficienţă: Eficienţa termică a produsului este de peste 90%, economisind timp şi fiind convenabil.

B. Sigur şi ecologic: Funcţii de protecţie şi siguranţă multiple: produsul este izolat, etanş, nu poluează, nu este bazat pe ardere, nu emană fum, fiind ecologic.

C. Funcţionalitate şi fiabilitate: Generează o căldură puternică, reglând temperatura într-un interval amplu.

D. Proiectare ştiinţifică: dispune de afişaj inteligent şi este controlat automat de PC, cu temporizare precisă.

2. Denumirea pieselor şi prezentarea funcţiilor butoanelor

A. Denumirea pieselor: vezi fig. 2

1. Evacuare aer (în porţiunea posterioară)
2. Placă din sticlă cu cristalit
3. Ansamblu comenzi
4. Admisie aer (în porţiunea inferioară)
5. Alimentare electrică

B. Schema panoului de comandă: vezi fig. 3

1. Fixare temporizator
2. Închidere temporizator/anulare selector temporizare
3. Afişaj electronic
4. Indicator mod afişaj
5. Indicator luminos alimentare electrică pornită
6. Selector pornire/oprire alimentare electrică (on/off)
7. Selector afişaj temperatură
8. Selector afişaj putere
9. Selector setare progresivă/regresivă
10. Selector menţinere la cald

IV. OPERAŢIUNI ŞI FUNCŢII BUTOANE

Operare iniţială

1. Mod aşteptare: După ce aţi cuplat ştecărul aparatului la sursa de alimentare electrică, cuptorul cu inducţie se află în mod de aşteptare. Indicatorul luminos de alimentare electrică se aprinde intermitent.
2. Aşezaţi un vas corespunzător pe plită.
3. Apăsaţi pe butonul “ON/OFF” pentru a începe să gătiţi.
4. Folosiţi butoanele de funcţie pentru a selecta modul de preparare dorit.

Mod de preparare

1. **Buton on/off:** După conectarea la sursa de alimentare electrică, indicatorul de alimentare electrică luminează intermitent, iar avertizorul sonor emite sunete, indicând alimentarea cu curent electric al plitei electromagnetice. Plita electromagnetică va intra în modul de aşteptare în cazul apăsării butonului on/off. În timp ce se află în modul de aşteptare, plita electrică va începe imediat să funcţioneze în modul de preparare selectat, în cazul apăsării unui buton de funcţie. Dacă butonul on/off este apăsat o dată, plita electrică se va închide şi va reintra în modul de alimentare electrică, indiferent de modul în care se află. Între timp, ventilatorul va continua să disperseze căldura în funcţie de temperatura internă din aparat.
2. **Butonul de reglare „+” şi „-”:** În modurile de lucru, butonul de reglare este destinat ajustării puterii de încălzire şi temperaturii.
3. **Mod temporizator:** în modurile de lucru, apăsaţi butonul de temporizare o dată, indicatorul luminos de temporizare va lumina intermitent, iar timpul indicat pe afişaj va avea valoarea zero. Apăsaţi butonul „+” şi „-” din nou pentru a fixa timpul de închidere în intervalul 1-120 de minute, ce vor fi indicate în numărătoare inversă.
4. **Anulare temporizare:** în modul de temporizare, apăsaţi butonul „Anulare Temporizare”, iar durata de temporizare fixată anterior va fi anulată, indicatorul luminos de temporizare dezactivându-se.

V. ALEGEREA ŞI UTILIZAREA INSTRUMENTELOR PENTRU CUPTOR

1. Instrumente şi recipiente adecvate pentru cuptor: ustensile de fier (cu email, turnate şi din inox) cu porţiuni inferioare netede şi uniforme, cu diametrul de 12-22cm.
2. Instrumente şi recipiente necorespunzătoare pentru cuptor:

A. Recipiente şi tigăi din aluminiu, cupru, ceramică şi sticlă etc.
B. Recipiente cu un diametru inferior sub 12cm.
C. Recipiente şi tigăi cu porţiuni inferioare neuniforme.

VI. DISPOZITIVE DE SIGURANŢĂ

1. Protecţie contra supratensiunii şi subtensiunii;
2. Protecţie contra unei temperaturi excesive la suprafaţă;
3. Protecţie cu senzor de circuit deschis pentru temperatura la suprafaţă;
4. Protecţie cu senzor de scurtcircuit pentru temperatura la suprafaţă;
5. Protecţie la absenţă recipient şi închidere
6. Închidere automată în caz de neutilizare timp de 2 ore
7. Protecţie contra degajării căldurii în mod aşteptare;
8. **Afişarea codurilor de eroare:**

A. În cazul survenirii unei erori, afişajul digital semnalează codul erorii
B. Lista codurilor de eroare

Cod	Eroare
E1	Protecţie cu senzor de scurtcircuit pentru temperatura la suprafaţă
E2	Protecţie cu senzor de circuit deschis pentru temperatura la suprafaţă
E3	Protecţie contra unei temperaturi excesive IGBT
E4	Protecţie contra unei temperaturi excesive la suprafaţă
E5	Protecţie contra subtensiunii
E6	Protecţie contra supratensiunii

VII. MĂSURI DE SIGURANŢĂ

1. **După utilizare, placa ceramică de suprafaţă rămâne caldă, nu o atingeţi pentru a evita arsurile!**
2. Nu aşezaţi hârtii şi material textil etc. pe placa de suprafaţă pentru a evita pericolul de incendiu provocat de porţiunea inferioară supraîncălzită a tigăii.
3. Nu loviţi placa de sticlă. În cazul în care aceasta se sparge, opriţi cuptorul şi scoateţi ştecărul din priză pentru a întrerupe alimentarea şi funcţionarea.
4. Nu folosiţi cuptorul lângă apă, pentru a evita defectarea cuptorului prin contactul cu apa.
5. Nu încălziţi conserve şi alte alimente conservate; prin dilatare, aerul din conserve poate provoca o explozie.
6. Nu lăsaţi cuptorul aproape de surse de căldură precum aragazuri; căldura emanată de acestea poate topi garnitura de cauciuc a cuptorului.
7. Nu încălziţi alimente cu folie de aluminiu direct sau indirect; acest procedeu este periculos.
8. Nu aşezaţi carduri, circuite integrate, ceasuri sau radiouri etc. lângă cuptor; câmpul magnetic poate provoca interferenţe.
9. Nu puneţi la încălzit tigăi goale.
10. Utilizaţi prize de 10A/230V CA sau 15A/230V CA, respectiv.
11. Cuptorul se va aşeza pe o suprafaţă plană şi nu în apropiere de perete sau alte obiecte, menţinându-se o distanţă de cel puţin 10cm pentru a se asigura ventilarea.

ROMANESTE

M_5095_v04.indd 14-15 12-9-7 下午4:56

ROMANESTE

12. Utilizatorii cu pacemakere cardiace pot utiliza acest produs numai după ce doctorii confirmă că acestea nu vor fi afectate.

VIII. METODE DE CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

Scoateţi cablul de alimentare din priză şi aşteptaţi ca suprafaţa cuptorului să se răcească înainte de întreţinere.

1. Placa ceramică de suprafaţă
   Dacă este murdară, placa poate fi ştearsă cu o cârpă umedă direct sau după ce a fost ştearsă cu praf de curăţare;
   (Atenţie: nu permiteţi apei să se infiltreze în cuptor, pentru a nu deteriora componentele interne.)
2. Carcasa cuptorului şi panoul de comandă se vor şterge cu cârpe umede moi. Grăsimea rezistentă poate fi curăţată cu un detergent neutru şi apoi ştearsă cu cârpe umede moi până ce reziduurile sunt complet îndepărtate.
3. Nu spălaţi cuptorul direct cu apă şi nu îl scufundaţi în apă pentru a-l clăti.
4. Menţineţi suprafaţa cuptorului curată şi nu permiteţi gândacilor de bucătărie sau altor insecte să pătrundă în cuptor, pentru a evita potenţiale defecţiuni.
5. Praful acumulat pe suprafaţa admisiei/evacuării aerului se va şterge cu un băţ cu vată. Grăsimea, dacă există, poate fi îndepărtată cu atenţie folosind o periuţă cu o cantitate mică de detergent neagresiv.

IX. IDENTIFICAREA DEFECŢIUNILOR

În cazul în care apar probleme de funcţionare ale cuptorului, acestea se vor verifica consultând următorul tabel înainte de a-l trimite la depanare.

Manifestare: A se verifica

• Nu se aude niciun semnal sonor când se introduce ştecărul, însă indicatorul nu se aprinde la apăsarea tastei OFF:
- A ieşit ştecărul din priză?
- Au căzut siguranţele?
- S-a întrerupt alimentarea cu curent de la reţea?

• Se aude un semnal sonor scurt de avertizare timp de jumătate de secundă, iar cuptorul îşi întrerupe funcţionarea:
- Tigaia folosită este adecvată?
- Este tigaia aşezată în centrul plăcii magnetice?
- Depăşeşte fundul tigăii 12cm?

• Încălzirea se întrerupe brusc în timpul funcţionării:
- Este temperatura ambiantă prea ridicată?
- Este admisia/evacuarea aerului obstrucţionată?
- În regimul de menţinere la cald, temperatura a atins valoarea fixată.
- Uneori, această manifestare survine în urma activării unui dispozitiv de siguranţă. Stabiliţi dacă acesta este cazul după aproximativ 10 minute.

• Temperatura medie (în regim de menţinere la cald) nu poate fi controlată.
- Este fundul tigăii neuniform sau gol în centru?
- Se aprinde indicatorul de menţinere la cald?

AVERTISMENTE:

1. Avertisment: Paşii menţionaţi mai sus vizează o verificarea şi o identificare a problemelor obişnuite. În cazul în care vă confruntaţi cu alte probleme, aparatul trebuie să fie depanat de către departamentul nostru de service sau experţii desemnaţi de compania noastră, pentru a se evita pericolele.
2. Avertisment: În cazul defectării sistemului de alimentare electrică, acesta trebuie să fie înlocuit de către departamentul nostru de service sau experţii desemnaţi de compania noastră, pentru a evita pericolele.
3. Avertisment: Cuptorul se află sub înaltă tensiune în interior, persoanele neavizate nu trebuie să demonteze cuptorul pentru întreţinere.
4. Avertisment: acest aparat nu este destinat utilizării de către copii şi persoane invalide cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi corespunzător de către o persoană responsabilă, pentru a se asigura că folosesc în condiţii de siguranţă aparatul.
5. Avertisment: Copiii vor fi ţinuţi sub supraveghere, pentru a nu li se permite să se joace cu aparatul.
6. Avertisment: Dacă suprafaţa este fisurată, închideţi aparatul pentru a evita electrocutarea.
7. Avertisment: Obiectele metalice precum cuţitele, furculiţele, lingurile şi capacele nu se vor aşeza pe plită, pentru a nu deveni fierbinţi.
8. Avertisment: În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară înlocuirea sa de către fabricant, de către reprezentantul de asistenţă tehnică al fabricantului ori o persoană de competenţă echivalentă pentru a se evita pericolele.

INSTRUKCIJA NAUDOTOJUI
ELEKTROMAGNETINĖ ORKAITĖ

I. VEIKIMO PRINCIPAS

230V AC maitinimas pavirsta HF (aukšto dažnio) srove grandinėje. HF generuoja kintamą magnetinį lauką indukcinės apvijos pagalba. Magnetinis laukas prasiskverbia į paviršių iš keptuvės apačios generuodamas magnetinio laiko sūkurį, kuris nugali vidinio pasipriešinimo srovę ir generuoja džiaulius taip paversdamas maitinimo energiją karščio energija.

žr. 1 pav.:

1. Indukcinė apvija
2. Elektros kontrolė
3. Maitinimas
4. Karščiui atspari stiklinė plokštė
5. Magnetinis laukas
6. Mikrokompiuterio monitorius ir valdymas

II. TIPAI/SPECIFIKACIJOS

Darbinė galia:	2000W
Galios reguliavimo diapazonas:	500-2000W
Temperatūros reguliavimo diapazonas:	70-240°C
Darbinė įtampa:	230V • 50Hz

III. PRODUKTO SAVYBIŲ PRISTATYMAS IR DARBINIS SKYDELIS

1. Produkto savybės

A. Puikios techninės savybės ir energijos taupymas: Terminis šio produkto efektyvumas yra virš 90%, kas taupo laiką ir yra patogu.
B. Sauga ir nekenksmingumas aplinkai: Su įvairiomis saugos ir apsauginėms funkcijomis, produktas yra izoliuotas, apsaugotas nuo protėkių, nekeliantis taršos, be degančios ugnies, be dūmų ir nekenksmingas aplinkai.
C. Funkcionalus ir patikimas: Su itin stipria liepsna, temperatūra yra reguliuojama daugiapakopiškai.
D. Moksliškas dizainas: intelektualiu displėjumi produktas automatiškai kontroliuojamas iš PC kompiuterio ir preciziškai nustatomas jo laikas.

2. Dalių pavadinimai ir mygtukų funkcijų aprašymai

A. Dalių pavadinimai: žr. 2 pav.
1. Oro išmetimas (nugarėlėje)
2. Kristalito stiklo plokštė
3. Valdymo skydas
4. Oro įėjimas (apačioje)
5. Maitinimo laidas

B. Valdymo skydelio schema: žr. 3 pav.
1. Laikmačio nustatymas
2. Laikmatis išjungtas/išjungti laiko pasirinktį
3. Elektroninis displėjus
4. Displėjaus režimo indikatorius
5. Maitinimo indikatoriaus lemputė
6. Maitinimo įjungimo/išjungimo selektorius
7. Temperatūros rodymo selektorius
8. Maitinimo rodymo selektorius
9. Nustatymų aukštyn ir žemyn selektoriai
10. Pašildymo selektorius

IV. VEIKIMO IR MYGTUKŲ FUNKCIJOS

Pirminis veikimas

1. Parengties režimas: Kai pajungsite prietaiso maitinimo kištuką į maitinimo lizdą, indukcinė orkaitė bus parengties režime. Maitinimo indikatorius mirksės.
2. Ant maisto gaminimo zonos padėkite tinkamą puodą.
3. Nuspauskite “ON/OFF” [įjungimo-išjungimo] mygtuką jei norite pradėti maisto gaminimo procesą.
4. Naudokite funkcijos mygtukus jei norite pasirinkti reikiamą maisto gaminimo funkciją.

LIETUVIU K.

M_5095_v04.indd 16-17 12-9-7 下午4:56

LIETUVIU K.

Maisto gaminimo funkcija

1. **Įjungimo/išjungimo mygtukas:** Kai bus elektrifikuotas, maitinimo indikatorius ims mirksėti ir zumeris ims skleisti signalą tuo nurodydamas, kad elektromagnetinė viryklė elektrifikuota. Elektrinė magnetinė viryklė persijungs į parengties režimą jei bus nuspaustas įjungimo-išjungimo mygtukas. Būdama parengties režime elektrinė viryklė bematant pradės veikti pagal pasirinktą funkciją nuspaudus atitinkamos funkcijos mygtuką. Jei įjungimo-išjungimo mygtukas nuspaudžiamas dar kartą, elektrinė viryklė nebedirbs ir persijungs į elektrifikuotą režimą nepaisant kokiame režime ji bebūtų. Tuo metu propeleris ir toliau paskirstys karštį pagal vidinę mašinų temperatūrą.
2. **"+" ir "-" Reguliavimo mygtukas:** Esant darbiniuose režimuose, reguliavimo mygtukas yra "atsakingas" už ugnies galios ir temperatūros reguliavimą.
3. **Laikmačio režimas:** darbiniuose režimuose, nuspauskite laikmačio mygtuką vieną kartą, laikmačio indikatorius mirksės, o laiko rodmuo skaitmeniniame vamzdyje bus nulis. Spauskite "+" arba "-" mygtuką dar kartą jei norite nustatyti išsijungimo laiką tarp 1-120 minučių, kuris bus rodomas atgalinės atskaitos principu.
4. **Laikmačio atšaukimas:** laiko režime, spauskite "Timer Cancel" [Laikmačio atšaukimo] mygtuką, laikmačio nustatymai iki šiol bus atšaukti, laikmačio indikatorius bus tamsus.

V. ORKAITĖS ĮRANKIŲ PASIRINKTIS IR NAUDOJIMAS

1. Tinkami orkaitės įrankiai ir talpos (indai): geležiniai įrankiai (emaliuoti, ketaus, nerūdijančio plieno) su plokščia arba lygia 12-22cm diametro apačia.
2. Netinkami orkaitės įrankiai ir talpos (indai):

A. Talpos ir keptuvės, kurios pagamintos iš aliuminio, vario, keramikos, stiklo ir pan.
B. Talpos, kurių apačios diametras nesiekia 12cm.
C. Talpos ir keptuvės su nelygiomis apačiomis.

VI. APSAUGOS ĮTAISAI

1. Maitinimo įtampa virš aukštos ir žemiau žemos apsaugos;
2. Paviršiaus perkaitimo apsauga;
3. Paviršiaus temperatūros sensoriaus atviros grandinės apsauga;
4. Paviršiaus temperatūros sensoriaus užtrumpinimo apsauga;
5. Apsauga nuo orkaitės neįsijungimo ir užsidarymo
6. Automatinis apsaugos išjungimas neveikiant orkaitei virš 2 valandų.
7. Parengties režimo delsos karščio skleidimo apsauga;
8. **Gedimo kodų rodymas:**

A. Nustačius gedimą, skaitmeninis vamzdis rodys gedimo kodą
B. Gedimo kodų sąrašas

Kodas	Gedimas
E1	Paviršiaus temperatūros sensoriaus užtrumpinimo apsauga
E2	Paviršiaus temperatūros sensoriaus atviros grandinės apsauga
E3	IGBT apsauga nuo per didelės temperatūros
E4	Paviršiaus apsauga nuo per didelės temperatūros
E5	Maitinimo apsauga nuo per mažos įtampos
E6	Maitinimo apsauga nuo per didelės įtampos

VII. SU SAUGA SUSIJĘ ĮSPĖJIMAI

1. **Po naudojimosi, keraminiai viryklės paviršiai būna įkaitę, tad saugokitės, kad neapsidegintumėte!**
2. Ant kaitinimo paviršių nedėkite popieriaus ar medžiagos netiesioginiam kaitinimui, nes galite sukelti gaisrą.
3. Nedaužykite ir negadinkite stiklinio orkaitės paviršiaus. Gedimo atveju išjunkite viryklę ir ištraukite jos maitinimo laido kištuką iš maitinimo, kad galutinai ją išjungtumėte.
4. Nenaudokite viryklės šalia vandens tam, kad vanduo neužterštų viryklės ir jos neapgadintų.
5. Ant viryklės nekaitinkite skardinių ir kitų uždarų indų, nes dėl juose besikaupiančio oro jie gali sprogti.
6. Nelaikykite viryklės netoli karščio šaltinių, tokių, kaip dujinė viryklė, nes dujinės viryklės karštis gali sulydyti viryklės gumines detales.
7. Nekaitinkite su aliuminine folija tiesiogiai ar netiesiogiai bijodami pavojaus.
8. Nedėkite kreditinių kortelių, IC, laikrodžių ar radijo imtuvų šalia orkaitės, nes orkaitės elektromagnetinės bangos gali apgadinti šiuos prietaisus.
9. Nekaitinkite tuščių keptuvių.
10. Naudokite 10A/230V AC arba 15A/230V AC lizdus atitinkamai.
11. Orkaitė turi būti pastatyta lygiai ir neprispausta prie sienos ar kitų objektų, atstumas turi būti bent 10cm tam, kad būtų užtikrinta ventiliacija.
12. Žmonės, kurie naudoja širdies stimuliatorius, šiuo produktu gali naudotis tik pasikonsultavę su gydytoju.

VIII. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo ir, prieš atlikdami techninio aptarnavimo darbus, palaukite, kol orkaitė atvės.

1. Keraminis kaitinimo paviršius
   Keraminį orkaitės paviršių galima valyti drėgnu skuduru sumirkius jį į valymo ar šveitimo priemonę;
   (Dėmesio: saugokite, kad į orkaitės vidų nepatektų vandens, nes jis gali apgadinti vidines orkaitės detales)
2. Orkaitės korpusą ir valdymo skydelį valykite drėgnu skudurėliu. Sunkiai nuvalomus ar prikepusius riebalus galima valyti nuriebalinimo priemonėmis, o tada nuvalyti likučius drėgnu skudurėliu.
3. Neplaukite orkaitės tiesiogiai vandenyje, nemerkite jos į vandenį šveisdami.
4. Orkaitės paviršius visada turi būti švarus, į orkaitę neturi patekti vabalų, nes jie gali apgadinti orkaitę.
5. Dulkes, kurios susikaupia oro įsiurbimo/išėjimo ertmėje galima valyti vata apvyniota lazdele. Riebalus galima valyti dantų šepetėliu, pamirkytu valymo priemonėje, tačiau valyti reikia atsargiai, kad neapgadintumėte orkaitės.

IX. GEDIMŲ DIAGNOSTIKA

Jei kiltų problemų dėl tinkamo orkaitės veikimo, prieš siunčiant ją remontuoti reikia atlikti šiuos pirminės patikros darbus.

Reiškinys: Patikrinti

- Nesigirdi "bi" garso įkišus maitinimo kištuką į lizdą, tačiau indikatorius nešviečia kai nuspaudžiamas "OFF" mygtukas:
- Ar kištukas iškrenta?
- Ar neatsijungęs automatinis jungiklis, neperdegęs saugiklis?
- Ar maitinimas pajungtas?
- Trumpas "bi" garsas pasigirsta apie pusę sekundės, o tada orkaitė išsijungia:
- Ar naudojama keptuvė tinkama?
- Ar keptuvė padėta magnetinės plokštės centre?
- Ar keptuvės apačios diametras didesnis nei 12cm?
- Kaitinimas veikimo metu staiga išsijungia:
- Ar išorės temperatūra ne per aukšta?
- Ar oro įėjimo/išėjimo angos neužkimštos?
- Karščio palaikymo būklėje temperatūra pasiekė nustatytą parametrą.
- Gali būti, kad įsijungė koks nors apsauginis prietaisas. Palaukite 10 minučių ir pabandykite nustatyti priežastį.
- (Karščio palaikymas) viduriniame temperatūros kontrolės lygmenyje nevaldomas:
- Ar keptuvės apačia nelygi, ar jos centre nėra skylės?
- Ar karščio palaikymo indikatorius šviečia?

ĮSPĖJIMAS:

1. Įspėjimas: Aukščiau aprašyti punktai yra eilinė diagnostika ir patikra. Jei yra rimtų problemų ar gedimų, įrangą turi remontuoti mūsų techninės priežiūros departamentas arba specializuotos kompanijos dirbtuvės tam, kad būtų išvengta pavojaus.
2. Įspėjimas: Jei yra rimtų problemų ar gedimų, įrangą turi remontuoti mūsų techninės priežiūros departamentas arba specializuotos kompanijos dirbtuvės tam, kad būtų išvengta pavojaus.
3. Įspėjimas: Orkaitės viduje darbinė elektros įtampa yra didelė, todėl asmenims, kurie nėra darbo su aukštos įtampos elektros prietaisais specialistai, orkaitę ardyti draudžiama.
4. Įspėjimas: šis prietaisas nėra skirtas naudotis vaikams ar asmenims su negalia, išskyrus atvejus, kada vaikai ir tokie asmenys prižiūrimi atsakingo asmens, užtikrinančio, kad naudojimasis prietaisu bus saugus.
5. Įspėjimas: Vaikai turi būti prižiūrimi tam, kad būtų užtikrinta, kad jie nežais su prietaisu.
6. Įspėjimas: Jei įskiltų šis paviršius, išjunkite prietaisą tam, kad išvengtumėte elektros šoko.
7. Įspėjimas: Ant kaitinamojo paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, tokių, kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir puodų dangčiai, nes tokie daiktai gali labai įkaisti.
8. Įspėjimas: Jei apgadintas maitinimo laidas, jį turi pakeisti prietaiso gamintojas arba jo įgaliotas techninio aptarnavimo atstovas, arba kvalifikuotas specialistas tam, kad būtų išvengta pavojaus.

LIETUVIU K.

M_5095_v04.indd 18-19 12-9-7 下午4:56

KORISNIČKO UPUTSTVO ZA INDUKCIONU PLOČU ZA KUVANJE

I. PRINCIP RADA

230V AC napon se pretvara u VF struju u kolu. VF struja generiše promenljivo magnetno polje u indukcionom namotaju. Zatim magnetno polje prodire kroz ploču i na dnu lonca indukuje vrtložno magnetno polje koje savladava unutrašnji otpor na dnu lonca i generiše toplotu, pretvarajući električnu energiju u toplotnu energiju.

vidi sliku 1:

1. Indukcioni namotaj
2. Električno upravljanje
3. Električno napajanje
4. Termootporna staklena ploča
5. Magnetno polje
6. Mikroračunarski nadzor i kontrola

II. TIPOVI/SPECIFIKACIJE

Nominalna snaga:	2000W
Opseg regulacije snage:	500-2000W
Opseg regulacije temperature:	70-240°C
Nominalni napon:	230V • 50Hz

III. KARAKTERISTIKE PROIZVODA I KOMANDNA TABLA

1. Karakteristike proizvoda

A. Visoke performanse i ušteda energije. Toplotno iskorišćenje proizvoda je preko 90%, što je praktično i štedi vreme.
B. Sigurnost i zaštita okoline: Sa nekoliko sigurnosnih i zaštitnih funkcija, ovaj proizvod je izolovan, otporan na curenje, ne zagađuje, ne stvara plamen, ne stvara dim, usklađen je sa ekološkim principima i čuva životnu sredinu.
C. Funkcionalan i pouzdan: Sa super jačinom, regulacija temperature se vrši višestepeno.
D. Inteligentan dizajn: Sa inteligentnim displejem, proizvod automatski i vremenski precizno kontroliše računar.

2. Naziv delova i funkcije tastera

A. Naziv delova: vidi sliku 2
1. Otvor za izlaz vazduha (na zadnjoj strani)
2. Staklokeramička ploča
3. Komandna tabla
4. Otvor za ulaz vazduha (na dnu)
5. Električni kabl

B. Šematski prikaz komandne table: vidi sliku 3
1. Taster za podešavanje tajmera
2. Taster za isključivanje tajmera/otkazivanje podešavanja tajmera
3. Elektronski displej
4. Indikator režima displeja
5. Lampica za indikaciju uključenog napajanja
6. Taster za uključivanje/isključivanje napajanja
7. Taster za prikazivanje temperature
8. Taster za prikazivanje snage
9. Tasteri za podešavanje nadole i nagore
10. Taster za održavanje toplote

IV. OPERACIJE I FUNKCIJE TASTERA

Pripremne funkcije

1. Režim pripravnosti (standby): Nakon priključivanja utikača uređaja na mrežni napon, indukciona ploča za kuvanje uključuje režim pripravnosti. Indikator napajanja trepće.
2. Stavite prikladan lonac na zonu za kuvanje.
3. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje “ON/OFF” za početak kuvanja.
4. Upotrebite funkcijske tastere za izbor željene funkcije kuvanja.

Funkcija kuvanja

1. **Taster za uključivanje/isključivanje:** Kada se uređaj uključi u struju, indikator napajanja svetli i čuje se zvuk zumera koji ukazuje na to da je indukciona ploča za kuvanje uključena. Indukciona ploča za kuvanje će odmah početi da radi ako je pritisnut neki funkcijski taster. Ako se taster za uključivanje/isključivanje pritisne jednom, ploča za kuvanje će prekinuti rad i vratiti se režim pripravnosti, bez obzira u kom se režimu nalazi. Istovremeno će ventilator nastaviti da izvlači toplotu u skladu sa unutrašnjom temperaturom uređaja.
2. **Tasteri za podešavanje “+” i “-”:** U nekom od režima rada taster za podešavanje služe za podešavanje jačine i temperature.
3. **Režim tajmera:** u toku rada, pritisnite jednom taster za tajmer, indikator tajmera će treptati, a na displeju tajmera se prikazuje nula. Ponovo pritisnite taster “+” ili “-” da podesite vreme isključivanja od 1 do 120 minuta, koje će se odbrojavati do kraja.
4. **Otkazivanje tajmera:** u režimu tajmera, pritisnite taster “Timer Cancel” i već podešeni tajmer će biti otkazan, a indikator tajmera će se ugasiti.

V. IZBOR I UPOTREBA PRIBORA ZA ŠPORET

1. Prikladan pribor i posude za šporet: od gvožđa (emajlirano, liveno ili nerđajuće gvožđe) sa ravnim glatkim donom prečnika 12-22cm.
2. Neprikladan pribor i posude za šporet:

A. Posude i tiganji od aluminijuma, bakra, keramike i stakla, itd.
B. Posude sa dnom čiji je prečnik manji od 12cm.
C. Posude i tiganji sa neravnim dnom.

VI. SIGURNOSNO-ZAŠTITNI UREĐAJI

1. Prenaponska i podnaponska zaštita;
2. Zaštita od prekoračenja temperature površine;
3. Senzor za temperaturu površine – zaštita od otvorenog kola;
4. Senzor za temperaturu površine – zaštita od kratkog spoja;
5. Zaštita grejanja bez posude i zaštita zatvaranja;
6. Automatsko zaštitno isključivanje ukoliko nema operacije u intervalu od 2 sata
7. Zaštita od emitovanja toplote sa kašnjenjem režima pripravnosti;
8. **Prikaz kodova grešaka:**

A. Ako dođe do greške, digitalni displej prikazuje kod greške
B. Spisak kodova grešaka

Kod	Greška
E1	Senzor za temperaturu površine – zaštita od kratkog spoja
E2	Senzor za temperaturu površine – zaštita od otvorenog kola
E3	IGBT prekoračenje temperature
E4	Zaštita od prekoračenja temperature površine
E5	Prenaponska i podnaponska zaštita
E6	Prenaponska zaštita

VII. SIGURNOSNE MERE

1. **Staklokeramička ploča je nakon korišćenja i dalje vruća, zato je ne dodirujte zbog opasnosti od opekotina.**
2. Ne stavljajte papir ili tkaninu i slično na površinu ploče radi indirektnog zagrevanja zbog opasnosti od požara usled pregrejavanja dna lonca.
3. Ne dozvolite udaranje staklenim tanjirom. U slučaju loma, isključite šporat i izvucite utikač iz utičnice radi prekidanja dovoda napajanja i zaustavljanja rada.
4. Ne koristite šporet u blizini vode zbog opasnosti od prodiranja vode u šporet, što može prouzrokovati kvar.
5. Ne zagrevajte konzerve i druge zatvorene posude zbog opasnosti od rasprskavanja.
6. Ne stavljajte šporet blizu izvora grejanja kao što je gasni šporet zbog opasnosti topljenja gumenog zaptivača šporeta usled toplote gasa.
7. Ne zagrevajte aluminijumsku foliju direktno ili indirektno zbog mogućih opasnosti.
8. Ne stavljajte kreditne kartice, IC, sat ili radio apara i slično blizu šporeta zbog opasnosti uticaja magnetnog polja na njihov rad i stvaranje kakofonije.
9. Ne zagrevajte prazan tiganj.
10. Koristite utičnicu 10A/230V AC ili 15A/230V AC.
11. Šporet treba postaviti horizontalno i ne treba ga stavljati blizu zida ili drugih objekata; neophodno je ostaviti prazan prostor od najmanje 10cm da bi se obezbedila ventilacija.
12. Korisnici za baj-pasom mogu da koriste ovaj proizvod samo ako lekari potvrde da ne utiče na njihovu dijagnozu.

M_5095_v04.indd 20-21 12-9-7 下午4:56

SCG/CRO/B.i.H.

VIII. NAČINI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

Izvucite utikač iz utičnice i sačekajte da se površina šporeta ohladi pre radova na održavanju.

1. Staklokeramička ploča
   Ako je zaprljana, ploča se može obrisati direktno vlažnom krpom ili nakon prskanja praškom za čišćenje ili sjaj;
   (Pažnja: Nemojte dozvoliti da voda prodre u pećnicu zbog opasnosti od oštećivanja unutrašnjih komponenata.)
2. Kućište šporeta i komandnu tablu treba brisati mekanom, vlažnom tkaninom. Skorela masnoća se može obrisati neutralnim sredstvom za pranje, a zatim obrisati mekanom, vlažnom tkaninom dok se mrlja ne ukloni.
3. Nemojte prati šporet direktno vodom i ne uranjajte ga u vodu radi čišćenja.
4. Održavajte površinu šporeta čistom i sprečite prodiranje bubica u šporet zbog opasnosti od kvara šporeta.
5. Prašina na površini ulaza/izlaza za vazduh se može obrisati štapićem i vatom. Masnoća, ako postoji, može se pažljivo obrisati četkicom za zube sa malo deterdženta koji ne šteti šporetu.

IX. DIJAGNOZA KVARA

Ukoliko dođe do problema u radu šporeta, treba izvršiti provere navedene u tabeli pre slanja uređaja na popravku.

Pojava: Proveriti

• Kada se utikač priključi na utičnicu ne čuje se bip ton, a indikator ne svetli kada se pritisne taster za isključivanje OFF.:
- Da li je utikač ispao iz utičnice?
- Da li je reagovao automatski prekidač ili osigurač?
- Da li je napajanje isključeno?

• Kratak bip zvuk se javlja na pola sekudne i štednjak prekida rad:
- Da li je korišćeni tiganj prikladan?
- Da li je tiganj postavljen u centar magnetne ploče?
- Da li je prečnik dna tiganja veći od 12cm?

• Zagrevanje se naglo prekida:
- Da li je temperatura okoline previše visoka?
- Da li je začepljen otvor za ulaz/izlaz vazduha?
- U režimu održavanja toplote temperatura je dostigla podešenu vrednost.
- Ponekad je razlog tome reagovanje nekog od zaštitnih uređaja. Proverite to posle nekoliko do 10 minuta.

• (Održavanje temperature) srednja temperatura se ne može kontrolisati:
- Da li je dno tiganja neravno ili prazno u sredini?
- Da li indikator za održavanje toplote svetli?

UPOZORENJA:

1. Upozorenje: Gore pomenuto spada u uobičajene dijagnoze i kontrole. Ako postoje drugi problemi, održavanje i popravku mora da izvrši naš servis ili specijalizovani tehničari koje je ovlastila naša kompanija radi izbegavanja opasnosti.
2. Upozorenje: Ukoliko su oštećeni kablovi, njih mora da zamene naš servis ili specijalizovani tehničari koje je ovlastila naša kompanija radi izbegavanja opasnosti.
3. Upozorenje: Unutar šporeta postoji visoki napon, tako da nestručne osobe ne smeju da demontiraju šporet radi održavanja.
4. Upozorenje: Ovaj aparat ne treba da koriste deca i nemoćne osobe osim ako su pod nadzorom osobe koja je za njih odgovorna koja će osigurati da obezbedi da se uređaj sigurno koristi.
5. Upozorenje: Deca se moraju nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem.
6. Upozorenje: Ako je površina naprsla, isključite uređaj radi izbegavanja električnog udara.
7. Upozorenje: Metalni objekti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba da se stavljaju na vruću ploču jer se mogu jako zagrejati.
8. Upozorenje: Ako je kabl za napajanje oštećen, njega mora da zameni proizvođač, njegov servis ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegle nesreće.

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
ЕЛЕКТРОНЕН КОТЛОН

I. ПРИНЦИП НА ДЕЙСТВИЕ

Веригата преобразува променливо напрежение 230V във високочестотен ток. Високочестотният ток генерира променливо магнитно поле през индуктивна намотка. След това магнитното поле прониква в плочата, въздейства върху дъното на съда, генерирайки вихрово магнитно поле, което преодолява потока на вътрешното съпротивление на дъното на съда, за да се преобразува в топлинна енергия.

виж фиг. 1:

1. Индуктивна намотка
2. Електрическо управление
3. Захранване
4. Термоустойчива стъклена плоча
5. Магнитно поле
6. Микрокомпютър за наблюдение и контрол

II. ТИПОВЕ/СПЕЦИФИКАЦИИ

Номинална мощност:	2000W
Обхват на регулиране на мощността:	500-2000W
Обхват на регулиране на температурата:	70-240°C
Номинално напрежение:	230V • 50Hz

III. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ФУНКЦИИТЕ НА ПРОДУКТА И ОПЕРАЦИОННИЯ ПАНЕЛ

1. Функции на продукта

A. Висока ефективност и енергоспестяване: Термичната ефективност на продукта е над 90%, което води до удобство и пестене на време.
B. Безопасност и грижа за околната среда. С множеството си защитни и обезопасителни функции, продуктът е изолиран, устойчив на утечки, без замърсяване, без горене, без дим, екологично чист и щадящ околната среда.
C. Функционален и надежден: При изключително силно нагряване, температурата се регулира в рамките на множество степени
D. Научен дизайн: с интелигентния си дисплей, продуктът се управлява автоматично от компютър и е изключително прецизен по отношение на времето.

2. Наименование на частите и функции на бутоните

A. Наименование на частите: виж фиг. 2

1. Отвор за изпускане на въздух (отзад)
2. Плоча от кристално стъкло
3. Управляваща платка
4. Вход за въздух (отдолу)
5. Провеждане на електричеството

B. Схематичен чертеж на контролния панел: виж фиг. 3

1. Настройка за задаване на таймера
2. Изключен таймер/прекъсване на селектора на време
3. Електронен дисплей
4. Индикатор на режима
5. Индикатор за включване
6. Селектор за включване/изключване
7. Селектор на температурния дисплей
8. Селектор на дисплея на мощността
9. Селектори за увеличаване и намаляване
10. Селектор за подгряване

IV. ОПЕРАЦИИ И ФУНКЦИИ НА БУТОНИТЕ

Първоначално действие

1. Режим “готовност”: След като свържете щепсела на уреда към контакта, индуктивната печка преминава в режим на готовност и задейства индикатора на захранването.
2. Поставете подходящ съд в областта за готвене.
3. Натиснете бутона „ON/OFF” (ВКЛ./ИЗКЛ.) за начало на процеса.
4. Използвайте функционалните бутони, за да изберете желаната функция за готвене.

БЪЛГАРСКИ

M_5095_v04.indd 22-23 12-9-7 下午4:56

БЪЛГАРСКИ

Функции за готвене

1. **Бутон за вкл./изкл.:** След задействане, индикаторът на захранването започва да примигва и се чува звуков сигнал, който указва, че електромагнитния котлон работи. Електромагнитният котлон преминава в режим на готовност, ако не бъде натиснат бутона за вкл./изкл. В режим на готовност котлонът стартира незабавно според избраната функция при натискане на съответен бутон. Ако натиснете бутона за вкл./изкл. веднъж, електромагнитният котлон ще спре работа и ще се върне в режим на готовност, независимо от режима. В това време вентилаторът продължава да разсейва топлина, в зависимост от температурата.
2. **"+" и "-"бутон за регулиране:** При работни условия бутонът за настройка служи за регулиране на нагряването и температурата.
3. **Режим на таймер:** В работен режим натиснете веднъж бутона на таймера. Индикаторът на таймера започва да примигва, а указваното време е нула. Натиснете отново бутона "+" и "-", за да зададете време за изключване между 1 до 120 минути. Времето се отчита в обратен ред.
4. **Прекъсване на таймера:** Натиснете бутона "Timer Cancel" (Отмяна на таймера) в режим на отмерване на времето. Настроеният преди това таймер се отменя и светлинният индикатор угасва.

V. ИЗБОР И ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ

1. Подходящи съдове и контейнери: Железни съдове (емайлирани, стоманени и от неръждаема стомана) с обикновени, плоски дъна с диаметър от 12-22cm.
2. Неподходящи съдове и контейнери:

A. Съдове и тигани от алуминий, мед, керамика и стъкло и т.н..
B. Съдове с диаметър на дъното по-малък от 12cm.
C. Съдове и тигани с неравни дъна.

VI. УСТРОЙСТВА ЗА ЗАЩИТА

1. Захранване със защита от пренапрежения и ниски напрежения;
2. Защита от прегряване на повърхността;
3. Сензор за температура на повърхността и защита с отваряне на веригата;
4. Сензор за температура на повърхността и защита от късо съединение;
5. Защита при липса на загряване и спиране на захранването;
6. Защита за автоматично изключване след двучасова неактивност.
7. Защита от излъчване на закъсняло нагряване в режим на готовност;
8. **Показване на кодове за неизправност:**

A. При възникване на неизправност дисплеят показва код.
B. Списък на кодовете за неизправност

Код	Неизправност
E1	Защита от късо съединение на сензора за температура на повърхността
E2	Защита с отваряне на веригата на сензора за температура на повърхността
E3	Защита от свръхтемпература IGBT;
E4	Защита от прегряване на повърхността
E5	Защита при ниски напрежения
E6	Защита при високи напрежения

VII. ТОЧКИ НА ВНИМАНИЕ, СВЪРЗАНИ С БЕЗОПАСНОСТТА

1. **След използване, повърхността на керамичната плоча е все още гореща. Не докосвайте, за да предотвратите изгаряне!**
2. Не поставяйте хартия или кърпи върху повърхността на плочата за недиректно нагряване, поради опасност от дължащ се на прегряване пожар.
3. Не удряйте стъклената плоча. Ако се счупи, изключете котлона и издърпайте положителния кабел, за да прекъснете захранването и спрете действието.
4. Не използвайте котлона в близост до вода, тъй като е възможна повреда в намотката.
5. Не нагрявайте консерви и други херметично затворени съдове, тъй като е възможна експлозия.
6. Не поставяйте котлона в близост до източници на нагряване, като газови уреди, тъй като газта би могла да стопи гуменото уплътнение.
7. Не нагрявайте директно или индиректно алуминиево фолио.
8. Не поставяйте в близост до котлона кредитни карти, IC, радиоприемници, тъй като са възможни електромагнитни смущения.
9. Не нагрявайте празни съдове.
10. Използвайте контакти, оразмерени за 10A/230V AC или 15A/230V AC.

11. Котлонът трябва да бъде поставен на равно място и да не се опира в стени или други предмети. Спазвайте разстояние от поне 10cm, за да осигурите правилна вентилация.
12. Потребителите с пейсмейкъри могат да използват продукта само след консултация с лекар и уверение, че няма да им навреди.

VIII. МЕТОДИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете щепсела от контакта и изчакайте котлонът да се охлади, преди да започнете действия по поддръжката.

1. Повърхност на керамичната плоча
   В случай на замърсяване, можете да избършете директно с навлажнена кърпа или с препарат за отстраняване на замърсявания.
   (Внимание: Не позволявайте проникване на вода в котлона, поради опасност от повреда на вътрешните компоненти.)
2. Тялото на котлона и контролния панел се избърсват с изстискана кърпа. Натрупаната мазнина се избърсва с натопена в неутрален почистващ препарат кърпа и се подсушава.
3. Не измивайте директно с вода и не потапяйте във вода.
4. Пазете повърхността на котлона чиста и не позволявайте проникване на хлебарки, поради опасност от неизправно функциониране.
5. Прахта по повърхността на въздушните отвори трябва да се избърсва с памучни тампони. Мазнината, ако има такава, трябва да бъде внимателно избърсана с четка и почистващ препарат.

IX. НЕИЗПРАВНОСТИ

В случай на неизправна работа на котлона, е необходима проверка според следната таблица.

Неизправност: Точки за проверка

- Липса на звуков сигнал при включване. Индикаторът не задейства при натискане на бутона за включване.:
- Проверете дали щепсела е изправен.
- Проверете дали предпазителя е изгорял.
- Проверете дали котлонът е включен.
- Кратък звуков сигнал за половин секунда и котлонът спира работа:
- Проверете дали използвания съд е подходящ.
- Проверете дали съдът е поставен в центъра на магнитната плоча.
- Проверете дали диаметърът на дъното е по-голям от 12cm.
- Внезапно спиране на нагряването по време на работа
- Проверете дали околната температура не е твърде висока.
- Проверете дали не са блокирани вентилационните отвори.
- Проверете дали температурата не е достигнала желаната стойност в режим на подгряване.
- Понякога това се дължи на задействане на защита. Проверете отново след около 10 минути.
- (Продължително нагряване) невъзможност за управление на температурите в средния обхват:
- Проверете дали дъното на съда е неравно или има в центъра кухина.
- Проверете дали свети индикаторът за нагряване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

1. Предупреждение: Споменатото по-горе представляват действия за нормална проверка и диагностика. В случай на други проблеми, уредът трябва да бъде проверен и поправен от квалифициран техник.
2. Предупреждение: В случай на други проблеми, уредът трябва да бъде проверен и поправен от квалифициран техник.
3. Предупреждение: В уреда има високи напрежения. Забранено е демонтирането от неквалифицирани лица.
4. Предупреждение: Уредът не е предназначен за използване от деца и лица с увреждания, освен при строго наблюдение за осигуряване на безопасно използване.
5. Предупреждение: Необходимо е децата да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че няма да играят с уреда.
6. Предупреждение: При напукване на повърхността, изключете уреда, за да избегнете токов удар.
7. Предупреждение: Не поставяйте на нагорещената плоча метални предмети, като вилици и лъжици, тъй като ще се нагорещят.
8. Предупреждение: Ако електрическият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от упълномощен сервизен център или друг квалифициран персонал, за да бъдат избегнати опасните ситуации.

БЪЛГАРСКИ

M_5095_v04.indd 24-25 12-9-7 下午4:56

LATVIAN

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
ELEKTROMAGNĒTISKĀS PLĪTS

I. DARBĪBAS PRINCIPS

Elektriskajā ķēdē 230V maiņstrāva tiek pārveidota par augstfrekvences strāvu. Augstfrekvences strāva izdala no indukcijas spoles mainīgu magnētisko lauku. Tālāk magnētiskais lauks izplatās pa frontālo virsmu radot spēku uz trauka virsmas, lai rastos magnētiskā lauka virpulis, kas pārvar iekšējo trauka virsmas pretestības plūsmu, tādējādi izdalot enerģiju, kas tiek pārveidota par siltumenerģiju.

skat. 1.att.:

1. Indukcijas spole
2. Elektriskā kontrole
3. Barošanas avots
4. Karstumizturīga stikla virsma
5. Magnētiskais lauks
6. Mikrodatora monitors un kontrole

II. TIPS/SPECIFIKĀCIJAS

Nominālā Jauda:	2000W
Jaudas regulēšanas diapazons:	500-2000W
Temperatūras regulēšanas diapazons:	70-240°C
Nominālspriegums:	230V • 50Hz

III. ĪSA INFORMĀCIJA PAR IZSTRĀDĀJUMA IESPĒJĀM UN KONTROLES PANELI

1. Izstrādājuma iespējas

A. Augstas veiktspējas un enerģiju taupoša ierīce: Izstrādājuma siltuma izmantošanas lietderības koeficients ir augstāks nekā 90%, šādā veidā ietaupot jūsu laiku, līdztekus tas ir arī ērts lietošanā.
B. Drošs un videi draudzīgs: Ar multiplekso aizsardzību un drošības funkcijām, izstrādājums ir izolēts, drošs pret noplūdēm, nerada piesārņojumu, neizdala atklātu uguni, bez dūmiem, dabai un videi draudzīgs.
C. Funkcionāls un drošs: Ar īpaši ātru karsēšanu, temperatūra tiek regulēta dažu grādu robežās.
D. Meistara cienīgs dizains: Ar inteliģentu displeju, izstrādājums automātiski tiek kontrolēts ar datoru un precīzi pēc laika.

2. Detaļu nosaukumi un taustiņu funkcijas

A. Detaļu nosaukumi: skat. 2.att.
1. Gaisa izplūde (ierīces aizmugurē)
2. Kristāliskā stikla virsma
3. Vadības panelis
4. Gaisa ieplūde (ierīces virspusē)
5. Strāvas pievads

B. Vadības paneļa izkārtojums: skat. 3.att.
1. Iestatīt taimera pārslēgu
2. Taimera atsl./atcelt laika pārslēgu
3. Elektroniskais displejs
4. Displeja režīma indikators
5. Barošanas avota indikatora gaismas signāls
6. Barošanas avota ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
7. Temperatūras displeja pārslēgs
8. Barošanas avota displeja pārslēgs
9. Augšējo un apakšējo iestatījumu pārslēgi
10. Siltuma uzturēšanas pārslēgs

IV. EKSPLUATĀCIJA UN TAUSTIŅU FUNKCIJAS

Ekspluatācijas uzsākšana

1. Gaidīšanas režīms: Pēc tam, kad ierīce ir pieslēgta strāvas avota kontaktligzdai, indukcijas sildvirsma ir gaidīšanas režīmā un mirgo barošanas avota indikatora gaismas signāls.
2. Novietojiet uz gatavošanas virsmas piemērotu trauku.
3. Lai uzsāktu gatavošanu, nospiediet pogu “ON/OFF” (iesl./izsl.).
4. Lietojiet funkciju taustiņus, lai atlasītu izvēlēto gatavošanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas funkcija

1. **Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš:** Tiklīdz ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, jāsāk mirgot barošanas avota indikatora gaismas signālam un jābūt dzirdamam skaņas signālam, kas norāda, ka elektromagnētiskās plīts virsma ir ieslēgta. Ja tiek nospiests ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš elektromagnētiskā plīts virsma pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Ja gaidīšanas režīmā, tiek nospiests kāds no funkciju taustiņiem, elektriskā plīts sāks darboties atbilstoši izvēlētajai funkcijai. Ja ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš tiek nospiests vienu reizi, elektriskā plīts pārstās darboties un pārslēgsies elektrificētā režīmā, neatkarīgi no izvēlētā režīma. Paralēli, atbilstoši iekšējai mašīnas temperatūrai, ventilators turpinās izvadīt karstumu.
2. **“+” un “-” regulācijas pogas:** Ekspluatācijas režīmos, regulēšanas pogas darbojas kā karstuma jaudas un temperatūras regulatori.
3. **Taimera režīms:** Kādā no ekspluatācijas režīmiem, nospiediet vienreiz taimera pogu, mirgos taimera indikatora gaismas signāls un laika displeja lodziņā ir iestatīta nulle. Nospiediet taustiņus „+” un „-” vēlreiz, lai iestatītu izslēgšanās laiku, sākot no 1 līdz 120 minūtēm, kurš tiks parādīts atpakaļskaitīšanas režīmā.
4. **Taimera atcelšana:** Laika režīmiem, nospiediet taustiņu „Timer Cancel” (atcelt taimeri), kas iestatīts pirms atcelšanas, rezultātā izdzisīs taimera indikatora gaismas signāls.

V. SILDVIRSMAS RĪKU IZVĒLE UN LIETOŠANA

1. Piemēroti sildvirsmas rīki un trauki: Dzelzs sērija (emaljēti, lējuma vai nerūsējošā tērauda) ar gludu un līdzenu apakšdaļas diametru no 12-22cm.
2. Nepiemēroti sildvirsmas rīki un trauki:

A. Tvertnes un trauki, kas izgatavoti no alumīnija, vara, keramikas, stikla u. c.
B. Tvertnes ar lejas daļas diametru, kas mazāks par 12cm.
C. Konteineri un trauki ar nelīdzenu trauka apakšdaļu.

VI. DROŠĪBAS AIZSARDZĪBAS IERĪCES

1. Aizsardzība pret barošanas avota sprieguma kāpumiem un kritumiem.
2. Sildvirsmas temperatūras aizsardzība;
3. Sildvirsmas temperatūras sensors ķēdes pārrāvuma aizsardzībai;
4. Sildvirsmas temperatūras sensors ķēdes aizsardzībai pret īssavienojumu;
5. Aizsardzība pret darbību bez plīts, bez sākuma uzsildīšanas un aizvēršanas.
6. Automātiska ierīces atslēgšana, ja tā netiek lietota ilgāk par 2 stundām.
7. Aizsardzība pret siltuma izdalīšanās aizkavi gaidīšanas režīmā;
8. **Kļūmju kodu attēlošana:**

A. Kļūdas gadījumā, ciparu displejā parādās kļūdas kods.
B. Kļūdu kodu saraksts.

Kods	Kļūme
E1	Sildvirsmas temperatūras sensors ķēdes aizsardzībai pret īssavienojumu
E2	Sildvirsmas temperatūras sensors ķēdes pārrāvuma aizsardzībai
E3	IGBT pārkaršanas aizsardzība
E4	Sildvirsmas pārkaršanas aizsardzība
E5	Barošanas avota sprieguma kritumu aizsardzība
E6	Barošanas avota sprieguma kāpumu aizsardzība

VII. DROŠĪBAS JAUTĀJUMI, KAM PIEVĒRŠAMA UZMANĪBA

1. **Pēc ierīces lietošanas, tās keramiskā virsma joprojām ir karsta, tāpēc, lai izvairītos no apdedzināšanās nepieskarieties tai.**
2. Lai izvairītos no ugunsgrēka riska vai aizdegšanās, ko var izraisīt sildvirsmas pārkaršana, nelieciet žāvēšanai uz sildvirsmas papīru, drēbes u. c. lietas.
3. Nesitiet pa kristāliskā stikla virsmu. Gadījumā, ja virsma ir ieplīsusi, izslēdziet plīti, atslēdziet barošanas avotu un pārtrauciet lietošanu.
4. Lai izvairītos no ūdens nokļūšanas ierīcē un rezultātā, ierīces kļūmju rašanās, nelietojiet sildvirsmu līdzās ūdenim.
5. Lai izvairītos no sprādziendraudiem, ko var izraisīt gaiss, kas sakarstot izplešas, nekarsējiet kārbas un citus hermētiskus traukus.
6. Lai izvairītos no sildvirsmas korpusa blīvgumijas izkušanas, neuzstādiet plīti līdzās siltuma avotiem, piemēram, gāzes plītij.
7. Lai neradītu riska situācijas, neveiciet tiešu vai netiešu sildīšanu alumīnija folijā.
8. Nenovietojiet līdzās plītij kredītkartes, ID kartes, pulksteņus, radio u.c. ierīces, jo sildvirsmas magnētiskais lauks var tos sabojāt vai izraisīt kakofoniju.
9. Nekarsējiet tukšus traukus.
10. Pieslēgšanai attiecīgi lietojiet 10A/230V AC vai 15A/230V AC kontaktligzdas.

LATVIAN

M_5095_v04.indd 26-27 12-9-7 下午4:56

LATVIAN

11. Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, ievērojiet vismaz 10cm atstarpes no ierīces korpusa, ierīci novietojiet horizontāli nolīmeņotu, nepiespiediet pie sienas vai citiem objektiem.
12. Cilvēkiem, kas lieto sirds elektrokariostimulatorus, lai netiktu ietekmēta veselība, šo iekārtu atļauts lietot tikai, ja tās lietošanu ir atļāvuši ārsti.

VIII. TĪRĪŠANAS UN APKOPES PAŅĒMIENI

Pirms apkopes veikšanas, atslēdziet barošanas avota vadu no kontaktligzdas un uzgaidiet, lai atdziest sildvirsma.

1. Keramiskā sildvirsma
   Virsmu, ja tā ir netīra, var notīrīt uzreiz ar mitru drānu vai lietojot nedaudz tīrīšanas vai dezinfekcijas līdzekli.
   (Uzmanību: Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ierīcē, jo šādi var tikt sabojātas sildvirsmas iekšējās detaļas.)
2. Plīts korpuss un vadības panelis jātīra ar samitrinātu mīkstu auduma drānu. Grūti notīrāmus traipus var apstrādāt ar neitrālu tīrīšanas līdzekli un noslaucīt ar mīkstu auduma drānu, līdz viss ir pilnībā notīrīts.
3. Nemazgājiet plīti uzlejot ūdeni vai iemērcot to ūdenī.
4. Lai novērstu sildvirsmas darbības kļūmju rašanos, uzturiet to tīru un nepieļaujiet gružu iekļūšanu korpusā.
5. Putekļi, kas sakrājas uz gaisa ieplūdes/izplūdes virsmas jānoslauka ar salocītu kokvilnas auduma gabaliņu. Ja uz virsmas nokļuvuši tauki, tos var notīrīt ar birstīti un nedaudz tīrīšanas līdzekļa, kurš nerada nekādus bojājumus sildvirsmai.

IX. KĻŪMJU NOTEIKŠANA

Ja plīts darbībā ir pamanīta kāda problēma, pirms ierīci nosūtīt uz remontu, nepieciešams veikt pārbaudi atbilstoši zemāk redzamajai tabulai.

Pazīme: Kontroljautājumi

- Pieslēdzot kontaktdakšiņu barošanas avotam, nav dzirdams skaņas signāls, bet indikators neiedegas, kaut arī tiek nospiests taustiņš „OFF" (izsl.):
- Vai nav izkritusi barošanas avota kontaktdakšiņa?
- Vai nav atslēdzies automātiskais slēdzis vai drošinātājs?
- Vai elektrotīklā ir spriegums?
- Pussekundi dzirdams īss brīdinošais signāls un sildvirsma pārstāj darboties:
- Vai izmantojamais trauks ir piemērots?
- Vai trauks ir novietots magnētiskās virsmas centrā?
- Vai trauka lejas daļas diametrs ir lielāks par 12cm?
- Darbības laikā pēkšņi sildīšanas process tiek pārtraukts:
- Vai apkārtējās vides temperatūra nav pārāk augsta?
- Vai nav aizsprostojusies gaisa ieplūde/izplūde?
- Siltuma saglabāšanas stāvoklī, ir sasniegta iestatītā temperatūras vērtība.
- Dažreiz iemesls var būt atsevišķu aizsargierīču lietošana. Nosakiet to 2 līdz 10 minūšu laikā.
- (Siltuma saglabāšana) nav kontrolējams vidējais temperatūras līmenis:
- Vai trauka centra apakšējā virsma nav nelīdzena vai dobja?
- Vai ir ieslēdzies siltuma saglabāšanas gaismas indikators?

BRĪDINĀJUMI:

1. Brīdinājums: Iepriekš minētais attiecas tikai uz standarta pārbaudēm un kļūmju noteikšanu. Ja novērojamas cita veida problēmas, ierīces apkopi un remontu jāveic mūsu servisa nodaļai vai kvalificētiem darbiniekiem, kurus nozīmējusi mūsu kompānija, lai šādā veidā izvairītos no bīstamām situācijām.
2. Brīdinājums: Ja ir bojāts lokanais barošanas vads, lai izvairītos no bīstamām situācijām, to jānomaina mūsu servisa nodaļai vai kvalificētiem darbiniekiem, kurus nozīmējusi mūsu kompānija.
3. Brīdinājums: Sildvirsmas korpusā ir detaļas ar augstsprieguma strāvu, tādēļ nekvalificētas personas nedrīkst to jaukt, lai veiktu apkopi pēc saviem ieskatiem.
4. Brīdinājums: Šī ierīce nav paredzēta, ka to lieto bērni un nespēcīgi cilvēki, ja vien tas nenotiek kāda cilvēka, kas atbild par to, ka ierīce tiek lietota droši, pienācīgā uzraudzībā.
5. Brīdinājums: Jāuzrauga, lai bērni nespēlētos ar ierīci.
6. Brīdinājums: Lai izvairītos no elektrošoka trieciena, nelietojiet ierīci, kurai ir ieplaisājusi virsma.
7. Brīdinājums: Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
8. Brīdinājums: Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, to jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПЛИТИ

I. ПРИНЦИП РОБОТИ

Змінний струм електромережі в 230В проходить через електросхему приладу та конвертується в високочастотний струм. Високочастотній струм генерує в індукційній котушці змінне електромагнітне поле. Під дією електромагнітного поля індукційної конфорки під дном встановленого посуду виникають вихрові струми, які, долаючи силу опору матеріалу посуду, спричиняють виділення тепла; таким чином відбувається перетворення електричної енергії на теплову.

див. мал. 1:

1. Індукційна котушка
2. Електричне управління
3. Блок живлення
4. Термостійка склокерамічна поверхня
5. Магнітне поле
6. Дисплей та панель управління мікрокомп'ютера

II. ТИПИ/СПЕЦИФІКАЦІЇ

Номінальна потужність:	2000Вт
Діапазон робочої потужності:	500-2000Вт
Діапазон робочих температур:	70-240°C
Номінальна напруга:	230В • 50Гц

III. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ ТА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. Характеристики приладу

A. Висока ефективність та енергозбереження: Тепловий ККД приладу складає 90%, що заощаджує час та ресурси.
B. Високий рівень безпеки та природозберігаючі технології: Прилад обладнано різноманітними функціями персонального захисту та безпеки: надійна ізоляція, герметичність, екологічна чистота, відсутність горіння та диму, безпечність для навколишнього середовища.
C. Функціональність та надійність: Наявність широкого вибору діапазону робочих температур.
D. Високотехнологічний дизайн: інтелектуальне комп'ютерне управління, зрозумілий інтерфейс та висока точність настройок.

2. Назви частин та опис функціональних кнопок

A. Назви частин: див. мал. 2

1. Витяг повітря (позаду)
2. Склокерамічна конфорка
3. Панель управління
4. Отвір для входу повітря (внизу)
5. Вихід кабелю живлення

B. Схема панелі управління: див. мал. 3

1. Кнопка налаштування таймера
2. Кнопка вимкнення/скасування настройок таймера
3. Електронний дисплей
4. Індикатор режиму дисплея
5. Світловий індикатор живлення
6. Кнопка «ON/OFF» (Увім/Вимк)
7. Кнопка налаштування температури
8. Кнопка налаштування потужності
9. Кнопки налаштування параметрів менше/більше
10. Кнопка «keep warm» (підтримання температури)

IV. РЕЖИМИ РОБОТИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КНОПОК

Початок роботи

1. Режим очікування: При увімкненні в розетку індукційна плита переходить в режим очікування; світловий індикатор живлення блимає.
2. Встановіть відповідний посуд на зону готування.
3. Натисніть кнопку «ON/OFF» для початку готування їжі.
4. За допомогою функціональних кнопок оберіть бажаний режим готування.

УКРАЇНСЬКА

M_5095_v04.indd 28-29 12-9-7 下午4:56

УКРАЇНСЬКА

Функціональні кнопки

1. **Кнопка «On/Off» (Увім./Вимк.):** При підключенні до джерела живлення індикатор живлення починає блимати, а зумер подає звукові сигнали, вказуючи, що індукційна плита увімкнена в електромережу. Плита перейде в режим очікування, якщо натиснути кнопку «on/off». Знаходячись в режимі очікування, плита готова до роботи згідно з вибраним режимом готування відразу ж після натиснення відповідної функціональної кнопки. Якщо натиснути кнопку «on/off» один раз, плита припинить роботу та знову перейде в початковий стан, не залежно від поточного режиму роботи. Вентилятор буде продовжувати розподіляти тепло, що залишилося всередині приладу.
2. **Кнопки налаштування «+» та «-»:** В робочому режимі за допомогою цих кнопок можна налаштувати силу нагрівання та температуру.
3. **Таймер:** в робочому режимі один раз натисніть кнопку налаштування таймера; світловий індикатор таймера почне блимати, на дисплеї відобразиться 0. За допомогою кнопок «+» та «-» налаштуйте час роботи від 1 до 120 хвилин; на дисплеї відображатиметься зворотній відлік часу, що залишився до вимкнення.
4. **Скасування настройок таймера:** в режимі таймера, натисніть кнопку «Timer Cancel» (Скасувати настройки таймера); попередньо налаштовані настройки таймера будуть скасовані, індикатор таймера згасне.

V. ВИБІР ТА ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

1. Посуд, придатний для індукційної плити: металевий посуд (емальований, чавунний та з нержавіючої сталі) з пласким та рівним дном діаметром 12-22см.
2. Посуд, непридатний для індукційної плити:

A. Алюмінієві, мідні, керамічні та скляні каструлі та сковорідки.
B. Посуд, діаметр дна якого менше 12см.
C. Посуд з нерівним дном.

VI. ОБЛАДНАННЯ, ЩО ГАРАНТУЄ БЕЗПЕКУ КОРИСТУВАННЯ

1. Захист від перепадів напруги (надвисока та househнизька);
2. Захист від перенагрівання поверхні;
3. Датчик температури поверхні для попередження холостої роботи;
4. Датчик температури поверхні для попередження короткого замикання;
5. Захист від випадкового нагрівання та увімкнення
6. Автоматичне вимкнення після 2 годин в режимі очікування
7. Відстрочене теплове випромінювання в режимі очікування;
8. **Відображення коду помилки:**

A. При виникненні несправності на дисплеї відображається відповідний код
B. Список кодів помилок

Код	Несправність
E1	Датчик температури поверхні для попередження короткого замикання
E2	Датчик температури поверхні для попередження холостої роботи
E3	Захист від перенагрівання поверхні на основі БТІЗ
E4	Захист від перенагрівання поверхні
E5	Захист від падіння напруги
E6	Захист від різкого зростання напруги

VII. ВАЖЛИВІ ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ

1. **Після використання керамічна поверхня деякий час залишається гарячою, уникайте торкання для попередження опіків!**
2. Не кладіть папір чи тканину на поверхню конфорки; це може призвести до перегрівання дна посуду та спричинити запалення.
3. Уникайте пошкоджень склокерамічної поверхні. Якщо поверхня тріснула, негайно вимкніть плиту з розетки для припинення роботи.
4. Не користуйтесь плитою поблизу водопроводу – вода може потрапити на поверхню та спричинити несправність.
5. Не намагайтесь нагрівати герметично закриті консервні банки, вони можуть вибухнути при нагріванні.
6. Не розміщуйте плиту поблизу джерел тепла, наприклад, біля газових конфорок; від надмірного тепла гумове покриття приладу може розплавитись.
7. Не кладіть на конфорки алюмінієву фольгу, це може призвести до небезпечної ситуації.
8. Не розміщуйте поблизу індукційної плити кредитні карти, чіп-карти, годинники, радіоприймачі; магнітне поле може порушити їх роботу.
9. Не нагрівайте порожній посуд.
10. Прилад необхідно використовувати з джерелами живлення 10А/230В змінного струму або 15А/230В змінного струму відповідно.
11. Встановлюйте плиту на горизонтальну поверхню, не розміщуйте її впритул до стіни чи інших предметів – необхідно залишити не менш 10см для належної вентиляції.
12. Особи, що користуються електронним серцевим стимулятором, мають порадитися з лікарем перш ніж працювати з приладом; індукційна плита може створювати перешкоди.

VIII. ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж починати чистити плиту, вимкніть її з розетки та зачекайте, доки поверхня не охолоне.

1. Склокерамічна поверхня
   Якщо поверхня плити забруднилася, її слід протерти вологою ганчіркою або ганчіркою з м'яким порошком для чищення;
   (Увага: слідкуйте, щоб на плиту не потрапляла вода, вона може пошкодити внутрішні частини приладу.)
2. Корпус плити та панель управління слід протирати м'якою вологою ганчіркою. Бруд, що важко видаляється, необхідно змочити нейтральним засобом для чищення та начисто витерти м'якою вологою ганчіркою.
3. Не мийте плиту безпосередньо водою та не занурюйте прилад у воду для миття.
4. Підтримуйте поверхню плити чистою; запобігайте потраплянню комах всередину приладу, це може привести до несправності.
5. Пил, що осідає на поверхні отворів для входу/виходу повітря, необхідно знімати за допомогою палички, обмотаної ватою. Залишки жиру, що могли туди потрапити, можна видалити за допомогою м'якої щітки, змоченої в миючому засобі, що не шкодить плиті.

IX. ДІАГНОСТИКА НЕСПРАВНОСТЕЙ

При виявлені несправностей в роботі плити, перш ніж звертатися в сервісний центр за наданням ремонту,
перевірте помилку згідно з таблицею.

Явище: Пункти для перевірки

- При увімкненні приладу в розетку сигнал зумеру не подається, при натисканні на кнопку OFF індикатор не загорається:
  - Можливо, штепсельна вилка випала з розетки?
  - Можливо, спрацював автоматичний вимикач або плавкий запобіжник?
  - Можливо, немає подачі електроенергії?
- Лунає короткий попереджувальний сигнал (1,5с) та плита вимикається:
  - Посуд, що використовується, відповідає вимогам?
  - Посуд для готування розміщено в центрі конфорки?
  - Можливо, діаметр посуду менше 12см?
- В процесі роботи припиняється нагрівання:
  - Можливо, температура в кімнаті зависока?
  - Можливо, вентиляційні отвори не пропускають повітря?
  - В режимі підтримання температури температура досягла встановленого рівня.
  - Можливо, спрацював один із засобів захисту. Проведіть огляд через 10 хвилин.
- В режимі підтримання температури неможливо встановити середній рівень:
  - Можливо, дно посуду для готування нерівне або має виїмку посередині?
  - Чи горить індикатор режиму підтримання температури?

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

1. Застереження: Вище наведені пункти перевірки є звичайними мірами діагностики несправностей. У випадку виявлення інших проблем прилад повинен обслуговуватися та ремонтуватися у відділі технічного обслуговування або кваліфікованим персоналом, авторизованим виробником, для уникнення небезпечних ситуацій.
2. Застереження: У випадку пошкодження кабелю живлення роботи по його заміні мають проводитися у відділі технічного обслуговування або кваліфікованим персоналом, авторизованим виробником, для уникнення небезпечних ситуацій.
3. Застереження: Прилад знаходиться під високою напругою, некваліфікований персонал не повинен його розбирати для проведення неавторизованого обслуговування.
4. Застереження: Забороняйте дітям та недієздатним особам користуватися приладом, або слідкуйте за тим, щоб прилад використовувався безпечним та належним чином.
5. Застереження: Слідкуйте за тим, щоб маленькі діти не грались з приладом.

УКРАЇНСЬКА

M_5095_v04.indd 30-31 12-9-7 下午4:56

УКРАЇНСЬКА

6. Застереження: Якщо варильна поверхня тріснула, негайно вимкніть прилад, щоб запобігти ураженню електрострумом.
7. Застереження: Не кладіть металеві предмети, наприклад, ножі, вилки, ложки та кришки, на індукційні конфорки, тому що вони можуть сильно нагріватись.
8. Застереження: Заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом для запобігання виникнення небезпечних ситуацій.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

FRANÇAIS

MANUEL DE L’UTILISATEUR DES PLAQUES D'INDUCTION

I. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le courant alternatif 230V est converti en courant à haute fréquence qui circule à travers les circuits. Le courant à haute fréquence génère un champ magnétique alternatif dans la bobine d'induction. Le champ magnétique pénètre la face de la paque et exerce une énergie sur le fond de la poêle qui génère un champ magnétique vortex qui se transforme en résistance à l’écoulement en fond de la poêle par effet joule, ainsi l’énergie électrique est convertie en énergie thermique.

Voir fig. 1 :
1. Bobine d'induction
2. Contrôle d’électricité
3. Alimentation
4. Plaque en verre résistante à la chaleur
5. Champ magnétique
6. Ordinateur de bord de surveillance et de contrôle

II. TYPES/SPECIFICATIONS

Puissance nominale :	2000W
Intervalle de puissances réglables :	500-2000W
Intervalle de températures réglable :	70-240°C
Tension nominale :	230V • 50Hz

III. PRESENTATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET FONCTIONNEMENT DU PANNEAU

1. Caractéristiques du produit

A. Très performant et importante économie d’énergie : L’efficacité énergétique du produit est supérieure à 90%, il est donc pratique et fait gagner du temps.
B. Sans risque et écologique : Plusieurs fonctions de sécurité et de protection, le produit est isolé, étanche, ne pollue pas, sans feu ni fumée, écologique et protège l’environnement.
C. Fonctionnel et fiable : La température au dessus de la plaque est réglable selon plusieurs niveaux.
D. Conception scientifique : Le produit offre un afficheur numérique et contrôlé automatiquement par PC et chronométré avec précision.

2. Introduction aux touches de fonctions

A. Noms des pièces Voir fig. 2 :
1. Évacuation de l’air par derrière
2. Surface en verre cristallite
3. Panneau de contrôle
4. Entrée de l’air par l’avant
5. Cordon électrique

B. Diagramme du panneau de commande : Voir fig. 3 :
1. Touche Minuterie
2. Touche Désactiver/annuler la minuterie
3. Afficheur numérique
4. Indicateur du mode d’affichage
5. Témoin de mise sous tension (ON)
6. Interrupteur Allumer/Eteindre
7. Touche température
8. Touche puissance
9. Touches haut/bas
10. Touche “maintenir chaud”

IV. UTILISATION DES TOUCHES DE FONCTIONS

Préparatifs
1. Mode Veille : Après le branchement de l’appareil au secteur, la plaque d’induction passe en mode veille. L’indicateur d’alimentation clignote.
2. Mettez une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (ON/OFF) pour lancer la cuisson.
4. Utilisez les touches pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

M_5095_v04.indd 32-33 12-9-7 下午4:56

FRANÇAIS

Fonctions de cuisson

1. **Bouton Marche/Arrêt :** Une fois mis sous tension, l'indicateur d'alimentation se met à clignoter et l'avertisseur émet un signal sonore signalant que la plaque d'induction est sous tension. La plaque d'induction passe en mode veille si la touche Marche/Arrêt n'est pas actionnée. Lorsque la plaque d'induction est en mode veille, elle se met en marche immédiatement si l'une des touches de fonction est actionnée. Si la touche Marche/Arrêt est actionnée, la plaque d'induction s'arrête et passe en mode veille indépendamment du mode dans lequel elle était. Le ventilateur continue toujours de dissiper la chaleur en fonction de la température réglée dans la machine.
2. **Touches de réglage "+" et "-" :** Lorsque la plaque d'induction est en marche, ces touches règlent la puissance et la température.
3. **Mode minuterie :** Lorsque la plaque d'induction est en marche, appuyez sur la touche minuterie une première fois, l'indicateur minuterie se met à clignoter, et l'afficheur indique la valeur zéro. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler la minuterie de 1 à 120 minutes qui sera affiché en comptage décroissant.
4. **Annuler la minuterie :** En mode minuterie, appuyez sur la touche "Annuler la minuterie", la durée réglée auparavant sera annulée, et l'indicateur minuterie devient sombre.

V. SELECTION ET UTILISATION DES USTENSILES

1. Ustensiles et récipients appropriés : Ustensiles métalliques (émaillée, fente et en acier inoxydable) avec fond plat et lisse de diamètre compris entre 12 et 22cm.
2. Ustensiles et récipients appropriés :

A. Ustensiles et récipients en aluminium, cuivre, céramique, verre etc.
B. Récipients avec fond de diamètre inférieur à 12cm.
C. Récipients et poêles avec fonds irréguliers.

VI. DISPOSITIFS DE PROTECTION

1. Protection contre la surtension et la sous- ;
2. Protection de température sur la surface ;
3. Des capteurs de température de circuit ouvert à la surface ;
4. Des capteurs de température de court-circuit à la surface ;
5. Protection contre la mise en marche en l'absence d'ustensile ;
6. Protection d'arrêt automatique si la plaque n'est pas utilisée pendant 2 heures ;
7. Protection par mise en veille pour dissiper les radiations ;
8. **Affichage des codes d'anomali e :**

A. Lorsqu'une anomalie survient, l'afficheur numérique signale le code de l'anomalie
B. Liste des codes d'anomalie

Codes	Anomalie
E1	Protection de capteurs de température de court-circuit à la surface
E2	Protection de capteurs de température de circuit ouvert à la surface
E3	Protection IGBT de dépassement de température
E4	Protection de dépassement de température sur la surface
E5	Protection tension supérieure à la basse tension
E6	Protection tension supérieure à la haute tension

VII. POINTS DE SECURITE

1. **Ne pas toucher la surface céramique de la plaque après utilisation, elle reste chaude et vous risquez de vous brûler.**
2. Ne pas mettre du papier ou du tissu etc. au dessus de la surface de la plaque car vous risquez de provoquer un incendie.
3. Evitez de heurter la surface en verre de la plaque. En cas où la plaque se brise, arrêtez immédiatement la plaque d'induction et débranchez la du secteur.
4. Ne pas utiliser la plaque d'induction à proximité d'eau pour éviter qu'il ne s'y introduise et provoquer une panne.
5. Ne pas chauffer de canettes fermées car l'air à l'intérieur se dilate et peut entraîner une explosion.
6. Ne pas laisser la plaque d'induction à proximité de source de chaleur car la chaleur risque d'endommager le caoutchouc de l'enveloppe de la plaque.
7. Ne pas chauffer directement sur du papier aluminium cela pourrait causer un danger.
8. Ne mettez pas des cartes de crédit, cartes d'identité ou radio à proximité de la plaque d'induction car le champ magnétique peut les endommager par cacophonie.
9. Ne pas chauffer d'ustensiles vides.
10. Utilisez soit des prises 10A/230V CA ou 15A/230V CA.

11. La plaque d'induction doit être placée sur une surface plane et ne doit pas être en contact avec le mur ou autres objets, laissez au moins 10cm de chaque côté pour la ventilation.
12. Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne doivent utiliser cette plaque d'induction qu'après une confirmation du médecin traitant.

VIII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la plaque d'induction de la prise et attendre qu'elle refroidisse.

1. Surface céramique de la plaque
   Si elle est sale, l'essuyer avec un tissu humidifié ou après l'avoir décontaminé avec une poudre de nettoyage ;
   Attention : Ne pas laisser l'eau s'introduire à l'intérieur de peur qu'elle n'endommage les composants internes).
2. Le corps et le panneau de commande doivent être essuyés avec un tissu doux humidifié. Les taches de graisses dures à enlever doivent être lavée avec u détergent neutre puis essuyées avec un tissu doux humidifié jusqu'à disparition complète.
3. Ne lavez pas la plaque d'induction directement avec de l'eau ou verser de l'eau dessus.
4. Conservez la surface de la plaque d'induction propre et empêchez que des scarabées n'y pénètrent et causer une panne.
5. La poussière accumulée à l'entrée et la sortie de l'air doit être nettoyée à l'aide d'une tige en coton. Les taches de graisse peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse à dents et un peu de détergent sans endommager la plaque d'induction.

IX. DIAGNOSTIC DES ANOMALIES

Si vous rencontrez un problème lors de l'utilisation de la plaque d'induction, consultez ce qui suit avant d'envoyer la plaque pour réparation.

Anomalie : Points d'inspection

• Aucun "Bip" sonore n'est émis lorsque la prise est branchées, et l'indicateur ne s'allume pas lorsque vous éteignez la plaque (OFF) :
- Y a t'il du courant électrique ?
- Le disjoncteur ou le fusible coupé ?
- L'interrupteur est-il sur arrêt ?

• "Bip" sonore constant pendant une demie seconde et la plaque d'induction s'arrête.
- La poêle est-elle utilisée correctement ?
- La poêle est-elle placée au milieu de la plaque d'induction ?
- Est-ce que le diamètre de la poêle est supérieur à 12cm ?

• La température baisse soudainement durant le fonctionnement.
- Est-ce que la température ambiante est trop élevée ?
- Est-ce que l'entrée ou la sortie d'air est bouchée ?
- Dans le mode 'conserver la chaleur', la température a atteint la valeur réglée.
- Parfois parce que certains dispositifs de protection jouent leurs rôles. A déterminer après quelques 10 minutes.

• ('conserver la chaleur') une température moyenne ne peut pas être contrôlée.
- Est-ce que le fond de la poêle n'est pas plat ou creux au milieu ?
- Est-ce que l'indicateur de 'conserver la chaleur' reste allumé ?

AVERTISSEMENTS :

1. Attention : Ce qui vient d'être mentionné est un diagnostic normal d'inspection. S'il y a d'autres problèmes, la plaque d'induction doit être réparée par notre service de réparation ou par un personnel qualifié et agréé par notre société pour éviter tout danger.
2. Attention : Si le cordon électrique est endommagé, il doit être réparé par notre service de réparation ou par un personnel qualifié et agréé par notre société pour éviter tout danger.
3. Attention : À l'intérieur de la plaque il y a une très haute tension, les personnes non qualifiées ne doivent pas ouvrir la plaque d'induction pour l'entretenir.
4. Attention : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sont diminuées, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Attention : Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
6. Attention : Si la surface est brisée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
7. Attention : Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés au dessus de la surface, car ils risquent de devenir très chauds.
8. Attention : Pour éviter tout risque de danger, faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent de son service ou une personne qualifiée.

FRANÇAIS

M_5095_v04.indd 34-35 12-9-7 下午4:56

MANUAL DE USUARIO DE HORNO ELECTROMAGNÉTICO

I. PRINCIPIO OPERATIVO

La corriente 230V CA se convierte a HF mediante el circuito. La corriente HF genera un campo magnético alterno mediante la bobina de inducción. Posteriormente, el campo magnético penetra en la placa frontal para hacer fuerza en la parte inferior de la cazuela para generar el vórtice del campo magnético que supera el flujo de resistencia interna de la parte inferior para generar julios, convirtiendo la energía eléctrica en energía calorífica. Véase fig. 1:

1. Bobina de inducción
2. Control eléctrico
3. Alimentación
4. Placa de cristal resistente al calor
5. Campo magnético
6. Monitor y control del microordenador

II. TIPOS/ESPECIFICACIONES

Potencia nominal:	2000W
Ámbito de regulación energética:	500-2000W
Ámbito de regulación de temperatura:	70-240°C
Voltaje nominal:	230V • 50Hz

III. INTRODUCCIÓN A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y PANEL OPERATIVO

1. Características del producto

A. Alto rendimiento y ahorro de energía: la eficiencia térmica del producto es superior al 90%, ahorra tiempo y es práctico.
B. De gran seguridad y ecológico: con múltiples funciones de protección y seguridad, el producto está aislado, es a prueba de fugas, sin contaminación, sin quemadores de gas, sin humos, y ecológico.
C. Funcional y fiable: con un súper fuego fuerte, la temperatura se regula en varios grados.
D. Diseño científico: con pantalla intelectual, el producto se controla automáticamente con un PC y presenta tiempos precisos.

2. Nombre de los componentes e introducción a las funciones al pulsar una tecla

A. Nombre de los componentes: véase fig. 2
1. Salida de aire (en la parte posterior)
2. Placa de cristal cristalizado
3. Panel de control
4. Entrada de aire (en la parte inferior)
5. Cable de alimentación

B. Plano esquemático del panel de control: véase fig. 3
1. Fijar selector de tiempo
2. Temporizador apagado/cancelar el selector de tiempo
3. Pantalla electrónica
4. Indicador de modo pantalla
5. Luz indicadora de alimentación encendida
6. Selector de alimentación on/off
7. Selector de pantalla de temperatura
8. Selector de pantalla de alimentación
9. Selectores de configuración arriba y abajo
10. Selector de mantener caliente

IV. FUNCIONAMIENTO Y FUNCIONES AL PULSAR LA TECLA

Funcionamiento inicial

1. Modo en espera: una vez que haya conectado el enchufe a la corriente eléctrica, la cocina de inducción permanece en modo en espera. La luz del indicador de alimentación parpadea.
2. Coloque una cazuela adecuada en la zona de cocina.
3. Pulse el botón “ON/OFF” para iniciar el proceso de cocinado.
4. Use los botones de función para seleccionar la función de cocinado que desee.

Función de cocinado

1. **Botón on/off:** una vez que presenta electricidad, la luz del indicador de alimentación parpadea y pita lo que indica que el horno magnético eléctrico presenta electricidad. El horno magnético eléctrico quedará en modo en espera si se pulsa el botón on/off. Mientras está en modo en espera, el horno eléctrico empezará a funcionar inmediatamente según la función seleccionada en caso de que se pulse cualquier botón funcional. Si se pulsa una vez el botón on/off, la cocina eléctrica dejará de funcionar y volverá al modo electrificado sin importar el modo en el que esté. Mientras tanto, el ventilador continuará dispersando calor según la temperatura interna de la máquina.
2. **Botón de ajuste “+” y “-”:** según los modos de trabajo el botón de ajuste es responsable de ajustar la potencia calorífica y la temperatura.
3. **Modo temporizador:** según los modos de trabajo, si se pulsa el botón del temporizador una vez, la luz del indicador de tiempo parpadeará y la pantalla horaria del tubo digital será cero. Vuelva a pulsar el botón “+” y “-” para fijar la hora de apagado entre 1 a 120 minutos que se mostrará cuenta atrás.
4. **Cancelar el temporizador:** en modo tiempo, pulse el botón “Cancelar temporizador”; se cancelará el temporizador fijado previamente; la luz del indicador del temporizador parpadeará.

V. SELECCIÓN Y USO DE LAS HERRAMIENTAS DEL HORNO

1. Herramientas de horno y accesorios adecuados para el horno: series de acero (esmaltadas, fundidas y acero inoxidable) con partes inferiores planas y suaves con un diámetro de 12-22cm.
2. Herramientas y accesorios de horno no apropiados:
A. Accesorios y cazuelas fabricadas en aluminio, cobre, cerámica y vidrio, etc.
B. Accesorios con un diámetro inferior menor de 12cm.
C. Accesorios y cazuelas con partes inferiores desiguales.

VI. DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN DE SEGURIDAD

1. Protección frente a sobrevoltaje y voltaje bajo;
2. Protección frente a sobretemperatura en la superficie;
3. Protección frente al circuito abierto del sensor de temperatura de superficie;
4. Protección frente a cortocircuitos del sensor de temperatura de superficie;
5. Protección frente al cierre y ausencia de horno calentando
6. Protección de apagado automático sin orden de funcionamiento durante 2 horas
7. Protección frente a radiación de calor por modo en espera retrasado;
8. **Código de la pantalla de errores:**
A. Cuando se produce un fallo, la pantalla de tubo de dígitos muestra el código del fallo
B. Lista de códigos de fallo

E1	Protección frente a cortocircuitos del sensor de temperatura de superficie
E2	Protección frente al circuito abierto del sensor de temperatura de superficie
E3	Protección frente a sobretemperatura IGBT
E4	Protección frente a sobretemperatura en la superficie
E5	Protección frente a sobrevoltaje y voltaje bajo
E6	Protección frente a sobrevoltaje

VII. PUNTOS DE ATENCIÓN DE SEGURIDAD

1. **Una vez usado, la placa de cerámica de la superficie todavía está cliente; no la toque por miedo a escaldarse..**
2. No coloque papel o tela, etc. en la placa de superficie para que se calienten de forma indirecta por miedo a que provoquen un incendio debido a sobrecalentamiento de la placa inferior.
3. No choque con la placa de vidrio nucleada. En caso de que se rompa, apague el horno y extraiga el cable positivo para cortar la corriente y detener su funcionamiento.
4. No use el horno cerca del agua ya que el agua puede dañar el horno y provocar fallos.
5. No caliente latas u otros artículos sellados por si el aire del interior de la lata se expanda y causa una explosión.
6. No deje el horno cerca de una fuente de calor como un horno de gas en caso de que el calor del gas funda la cubierta de plástico del horno.
7. No lo caliente con papel de aluminio directa o indirectamente por si se produce cualquier peligro.
8. No coloque una tarjeta de crédito, ID, reloj y radio cerca del horno para que el campo magnético no tenga impacto sobre ellos y provoque cacofonías.
9. No caliente el horno con una cazuela vacía.
10. Rogamos use tomas de 10A/230V CA o 15A/230V CA respectivamente.
11. El horno debe colocarse equilibrado y sin presionar cerca de paredes u otros objetos, manteniendo una distancia no inferior a 10cm para asegurar la ventilación.
12. Los usuarios con marcapasos pueden usar este producto después de que confirmen que no existe ningún impacto en el diagnóstico.

ESPAÑOL

M_5095_v04.indd 36-37 12-9-7 下午4:56

ESPAÑOL

VIII. LIMPIEZA Y MÉTODOS DE MANTENIMIENTO

Retire el circuito de alimentación de la toma y espere a que se enfríe la superficie del horno antes de proceder a su mantenimiento.

1. Placa de superficie cerámica
   Si está sucia, la placa puede limpiarse con una tela húmeda directamente o después de empaparse en polvo descontaminante o polvo de limpieza;
   (Atención: no deje que entre agua en el horno por si se dañan los componentes internos)
2. El cuerpo del horno y el panel de control deben limpiarse con una tela suave y húmeda. La grasa difícil de eliminar debe limpiarse con detergente neutro y después limpiarse con una tela suave y húmeda sin ningún tipo de residuo.
3. No lave el horno con agua directamente y lo remoje en el agua para fregarlo.
4. Mantenga limpia la superficie del horno y evite que escarabajos entren en el horno por si provocan daños en el horno.
5. El polvo de la superficie de la entrada/salida de aire debe limpiarse con un stick envuelto en algodón. La grasa, si la hubiera, debe limpiarse con cuidado con un cepillo de dientes con un poco de detergente añadido que no provoque daños al horno.

IX. DIAGNÓSTICO DE FALLOS

Si se encuentra cualquier fallo en el funcionamiento del horno, se debe realizar una inspección según la siguiente tabla antes de enviarlo a que lo reparen.

Fenómeno: puntos de inspección

- No se oye ningún sonido “Bi” cuando se inserta el enchufe, pero el indicador no le ilumina cuando se pulsa la tecla OFF:
  - ¿si se cae el enchufe?
  - ¿si se corta la corriente del interruptor automático o fusible?
  - ¿si se corta la corriente?
- Se oye en forma de alarma un sonido “Bi” breve durante medio Segundo y el horno deja de funcionar.
  - ¿si la cazuela empleada es adecuada?
  - ¿si la cazuela está colocada en el centro de la placa magnética?
  - ¿si el diámetro inferior de la cazuela es superior a 12cm?
- El calor se detiene súbitamente en funcionamiento.
  - ¿si la temperatura ambiente es muy elevada?
  - ¿si la entrada/salida de aire está atascada?
  - En estado de mantenimiento del calor, la temperatura alcanza el valor fijado.
  - Algunas veces, se debe a que algún dispositivo de protección ha hecho su trabajo. Determínelo tras aproximadamente 10 minutos.
- (Mantener el calor) no se puede controlar el nivel de temperatura media.
  - ¿si la parte inferior de la cazuela no está nivelada o el superficial en el centro?
  - ¿si se ilumina el indicador de mantener el calor?

ADVERTENCIAS:

1. Advertencia: lo arriba mencionado constituye el diagnóstico e inspecciones ordinarias. Si existen otros problemas, debe realizar el mantenimiento y la reparación nuestro departamento de mantenimiento o trabajadores especializados de nuestra empresa para evitar peligros.
2. Advertencia: si la línea de alimentación baja presenta daños, debe sustituirse por nuestro departamento de mantenimiento o trabajadores especializados de nuestra empresa para evitar peligros.
3. Advertencia: existe alto voltaje en el interior del horno; las personas no especializadas no deben desmontar aleatoriamente el horno para su mantenimiento.
4. Advertencia: este aparato no está indicado para el uso por parte de niños pequeño o enfermos salvo que se les supervise adecuadamente por parte de una persona responsable para asegurarse que usan el aparato con seguridad.
5. Advertencia: se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse que no juegan con el aparato.
6. Advertencia: si la superficie presenta grietas, desconecte el aparato para evitar una descarga eléctrica.
7. Advertencia: los objetos metálicos como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa caliente, ya que pueden calentarse.
8. Advertencia: si el cable de alimentación presenta daños, debe sustituirlo el fabricante, su agente de mantenimiento o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.

دليل المستخدم للفرن الكهرومغناطيسي

I. مبادئ التشغيل

230 فولت تيار متغير يتم تحويلها إلى تيار كهربي عالي التردد بواسطة دائرة. يولد التيار الكهربي عالي التردد مجال مغناطيسي متغير، وذلك خلال ملف حث. يقوم المجال المغناطيسي باختراق سطح القرص، ليشكل قوة على قاع الوعاء يتم من خلالها توليد دوامة مجال مغناطيسي، والتي تتغلب على تدفق المقاومة الداخلية لقاع الوعاء، لتقوم بتوليد شغل وتحويل الطاقة المغناطيسية إلى طاقة حرارية. انظر شكل 1:

1. محرك حث
2. التحكم الكهربي
3. مصدر القدرة الكهربائية
4. قرص زجاجي مقاوم للحرارة
5. مجال مغناطيسي
6. مراقبة وتحكم بواسطة حاسب دقيق

II. الأنواع/المواصفات

القدرة المقننة:	2000 وات
نطاق تنظيم القدرة:	500-2000 وات
نطاق تنظيم درجة الحرارة:	70-240 درجة مئوية
الجهد الكهربي المقنن:	230 فولت • 50 هرتز

III. التعريف بخصائص المنتج ولوحة التشغيل

1. خصائص المنتج

A. أداء عالي وتوفير للطاقة: الكفاءة الحرارية للمنتج أكبر من 90 بالمئة، موفر للوقت ومريح.

B. آمن وصديق للبيئة: مع وجود العديد من وظائف الأمان والحماية؛ فإن المنتج يتمتع بالعزل، ومانع للتسريب، ولا يحدث تلوث، ولايشتمل على نيران حارقة، ولاينبعث منه دخان، بالإضافة إلى أنه صديق للبيئة.

C. الخصائص التشغيلية والاعتمادية: مع القوة الفائقة للنار، فإنه يتم تنظيم درجة الحرارة من خلال مستويات متعددة.

D. التصميم العلمي: مع شاشة العرض الذكية، فإنه يتم التحكم في المنتج أوتوماتيكياً عن طريق حاسب شخصي، كما يتم ضبط الوقت بشكل دقيق.

2. التعريف بأسماء الاجزاء ووظائف الضغط على الزر.

A. أسماء الاجزاء: انظر شكل 2

1. هواء العادم (في الجانب الخلفي)
2. قرص من الزجاج المتبلور
3. لوحة التحكم
4. دخول الهواء (في القاع)
5. وصلة القدرة الكهربية

B. رسم تخطيطي للوحة التحكم: انظر شكل 3

1. أداة ضبط المؤقت
2. أداة اختيار إيقاف المؤقت/إلغاء الوقت
3. شاشة عرض الكترونية
4. مبين نمط شاشة العرض
5. مصباح بيان توصيل القدرة الكهربائية
6. أداة اختيار تشغيل/إيقاف القدرة
7. أداة اختيار عرض درجة الحرارة
8. أداة اختيار عرض القدرة

اللغة العربية

M_5095_v04.indd 38-39 12-9-7 下午4:56

9. أدوات اختيار الإعداد لأعلى ولأسفل
10. أداة اختيار الاحتفاظ بما في الداخل ساخنا

IV. التشغيل ووظائف الضغط على الزر

التشغيل المبدئي

1. نمط الاستعداد: يصبح جهاز الطهي بالحث في نمط الاستعداد؛ وذلك بعد توصيل قابس الجهاز (الفيشة) إلى مصدر القدرة الكهربية، حيث يبدأ مصباح مبين القدرة الكهربية في الوميض.
2. ضع وعاءً مناسباً على منطقة الطهي.
3. اضغط زر OFF/ON، وذلك لبدء عملية الطهي.
4. استخدم زراير الوظائف لاختيار وظيفة الطهي التي ترغب فيها .

وظيفة الطهي

1. زر التشغيل/والايقاف: بمجرد توصيل القدرة الكهربية؛ سوف يومض مصباح بيان القدرة الكهربية، ويسمع صوت الزنان، وهو مايشير إلى توصيل القدرة الكهربية إلى الموقد الكهرومغناطيسي. سوف يتجه الموقد الكهرومغناطيسي إلى نمط الاستعداد، وذلك في حالة الضغط على زر OFF/ON. عندما يكون الموقد في نمط الاستعداد، ويتم الضغط على أي زر وظيفي؛ فسوف يبدأ الموقد فوراً في العمل، وذلك وفقاً للزر الوظيفي الذي تم اختياره. عن الضغط على زر OFF/ON لمرة واحدة؛ فسوف يتوقف الموقد الكهربي عن العمل، ويتجه إلى نمط التوصيل بالكهرباء، وذلك بصرف النظر عن النمط الذي كان فيه؛ وفي نفس الوقت سوف تستمر المروحة في تشتيت الحرارة وفقاً لدرجة الحرارة الداخلية بالجهاز.
2. زر الضبط "+" و "-": في أنماط التشغيل المختلفة، يكون زر الضبط مسئولا عن ضبط شدة النار ودرجة الحرارة.
3. نمط المؤقت: في أنماط التشغيل، اضغط زر Timer لمرة واحدة، سوف يومض مصباح بيان المؤقت، ويكون عرض الوقت علي الأنبوب الرقمي صفراً. اضغط على زر "+" أو "-" مرة أخرى، وذلك لضبط وقت الإيقاف بين 1 و 120 دقيقة، والذي سوف يظهر على هيئة العد التنازلي.
4. إلغاء المؤقت: في أنماط الوقت، أضغط على زر "Timer cancel"، سوف يتم إلغاء الوقت الذي تم ضبطه من قبل، كما سينطفئ مصباح بيان المؤقت.

V. اختيار واستخدام أدوات الفرن

1. تشتمل أدوات وأوعية الفرن المناسبة على: مجموعات الأدوات والأوعية الحديدية (المطلية بالميناء، الحديد الزهر والستانلس ستيل) ذات القاع المسطح الأملس وبقطر 12-22 سم.
2. تشتمل أدوات وأوعية الفرن غير المناسبة على:

A. الأواني والأوعية المصنوعة من الألومنيوم، أو النحاس، أو السيراميك، أو الزجاج، الخ.
B. الأوعية ذات القطر الأقل من 12 سم.
C. الأوعية والقلايات ذات القاع غير المستو.

VI. أجهزة الحماية والسلامة

1. الحماية من الارتفاع الزائد والانخفاض الزائد في الجهد الكهربي؛
2. الحماية من الارتفاع الزائد في درجة حرارة السطح؛
3. الحماية من فتح دائرة مستشعر (سنسور) درجة حرارة السطح؛
4. الحماية من قصر دائرة مستشعر (سنسور) درجة حرارة السطح؛
5. الحماية بعدم بدء التسخين والغلق في حالة فراغ الفرن
6. الحماية بالإيقاف الأوتوماتيكي، وذلك في حالة مرور ساعتين بدون أي أمر تشغيل
7. الحماية من الإشعاع الحراري بتأخير فترة الانتظار؛
8. عرض الرموز الخاصة بحدوث خطأ:

A. عند حدوث خطأ، يعرض الأنبوب الرقمي الرمز الخاص بالخطأ
B. قائمة رموز الخطأ

E1 الحماية من قصر دائرة مستشعر (سنسور) درجة حرارة السطح
E2 الحماية من فتح دائرة مستشعر (سنسور) درجة حرارة السطح

E3 IGBT الحماية من الارتفاع الزائد في درجة الحرارة
E4 الحماية من الارتفاع الزائد في درجة حرارة السطح
E5 الحماية من الانخفاض الزائد في الجهد الكهربي
E6 الحماية من الارتفاع الزائد في الجهد الكهربي

VII. نقاط متعلقة بالسلامة وتستدعي الانتباه

1. لاتلمس سطح قرص السيراميك بعد الاستخدام، حتى لاتحترق يدك، وذلك حيث يظل سطح قرص السيراميك ساخناً لفترة بعد الاستخدام.
2. لاتفرد الأوراق أو قطع القماش على سطح القرص بغرض التسخين غير المباشر، وذلك خوفاً من حدوث حريق بسبب التسخين الزائد لقاع الوعاء.
3. لاتتصادم مع القرص ذو السطح الزجاجي. في حالة الكسر، أوقف تشغيل الفرن، وافصل القابس (الفيشة) لفصل التيار الكهربي، وأوقف التشغيل.
4. لاتستتخدم الفرن بالقرب من المياه، وذلك خوفاً من أن تتسبب المياه في إتلاف الفرن وتتسبب في حدوث عطل.
5. لاتسخن العلب والأشياء الأخري محكمة الغلق، وذلك خوفاً من تمدد الهواء الموجود بداخلها، وحدوث انفجار.
6. لاتضع الفرن قريباً من مصادر الحرارة مثل افران الغاز، وذلك خوفاً من أن تتسبب حرارة فرن الغاز في انصهار الهيكل المطاطي للفرن.
7. لاتستخدم أوراق الألومنيوم في التسخين المباشر أو غير المباشر، وذلك لتجنب التعرض للخطر.
8. لاتضع بطاقة الائتمان، أو الدوائر المتكاملة، أو أجهزة الراديو، الخ بجوار الفرن؛ وذلك خوفاً من تأثير المجال المغناطيسي عليها.
9. لاتقم بتسخين الوعاء وهو فارغ.
10. برجاء استخدام مقبس (سوكت) 10 أمبير/230 فولت تيار متغير ، أو 15 امبير/230 فولت تيار متغير بالترتيب.
11. يجب أن يتم وضع الفرن بشكل مستو، وألا يتم وضعه بجوار الحائط أو بجوار الأجسام الأخرى، مع المحافظة على وجود مسافة لاتقل عن 10 سم، وذلك لضمان التهوية.
12. يمكن للأشخاص الذين يستخدمون أجهزة تنظيم ضربت القلب، استخدام هذا الجهاز، ولكن فقط بعد أن يؤكد الطبيب عدم وجود تأثير سلبي عليهم، وذلك من خلال التشخيص.

VIII. طرق التنظيف والصيانه

افصل دائرة القدرة الكهربية من القابس(السوكت) وانتظر حتي يبرد سطح الفرن، وذلك قبل البدء في الصيانة.

1. سطح قرص السيراميك
   إذا كان متسخاً، يمكن مسح القرص مبشرة بقطعة من القماش، او بعد أن يتم تنظيفه باستخدام مسحوق مزيل للتلوث أو مسحوق منظف؛
   (تنبيه: لاتدع المياه تتسرب إلى داخل الفرن، وذلك خوفاً من إتلاف المكونات الداخلية.)
2. يجب تنظيف جسم الفرن ولوحة التحكم باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة. يمكن تنظيف الشحوم صعبة المسح وذلك باستخدام منظف متعادل، ثم المسح بقطعة قماش ناعمة مبللة إلى أن يتم التخلص من أي بقايا.
3. لاتغسل الفرن بالماء مباشرة، او تغمره في الماء بغرض التنظيف.
4. حافظ على سطح الفرن في حالة نظيفة، وامنع دخول الحشرات مثل الخنافس السوداء، الخ. إلى داخل الفرن، وذلك خوفاً من التسبب في إعطاب الفرن.
5. يجب مسح الأتربة الموجودة على مداخل ومخارج الهواء، وذلك باستخدام عصاة ملفوفة بالقطن. يمكن مسح الشحومات - في حالة وجودها – بحرص وذلك باستخدام فرشاة أسنان، مع قليل من المنظفات التي لاتتسبب في إحداث تلفيات للفرن.

IX. تشخيص العطل

في حالة التعرض لأية مشكلة في تشغيل الفرن؛ يجب القيام بالفحص وفقاً للجدول التالي، وذلك قبل إرجاع الجهاز للإصلاح.

مظهر العطل: نقاط الفحص

- لايسمع صوت "بيب" عند إدخال القابس (الفيشة)، ولكن المبين لايضيئ عند الضغط على زر OFF:
  - هل القابس (الفيشة) غير متصل ؟

M_5095_v04.indd 40-41 12-9-7 下午4:56

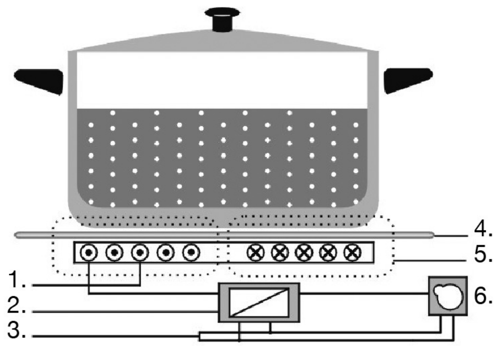
اللغة العربية

- هل المفتاح الأوتوماتيكي أو الفيوز مفصول؟
- هل القدرة الكهربية غير موصلة؟
• صوت"بيب" قصير لمدة نصف ثانية، والفرن متوقف عن العمل.
- هل الوعاء المستخدم مناسب؟
- هل الوعاء موضوع في مركز القرص المغناطيسي؟
- هل قطر قاع الوعاء المستخدم أكبر من 12 سم؟
• التسخين يتوقف فجأة اثناء التشغيل.
- هل درجة حرارة الوسط بالغة الارتفاع؟
- هل مدخل/مخرج الهواء مسدود؟
- في حالة الاحتفاظ بالحرارة، يتم وصول الحرارة إلى القيمة المحددة.
- في بعض الأحيان، يكون ذلك بسبب قيام بعض أجهزة الحماية بعملها. حدد ذلك بعد مرور فترة تتراوح بين عدة دقائق قليلة وحتى 10 دقائق.
• (الاحتفاظ بالحرارة) لايمكن التحكم في المستوى المتوسط لدرجة الحرارة.
- هل قاع الوعاء غير مستو أو مفرغ عند مركزه؟
- هل مبين الاحتفاظ بالتسخين يضيئ؟

تحذيرات:

1. تحذير: ماذكر أعلاه هو التشخيصات وسبل الفحص المعتادة. في حالة وجود مشاكل أخرى؛ فإنه يجب صيانتها وإصلاحها بواسطة قسم الصيانة التابع لنا، أو العاملين المتخصصين الذين يتم تحديدهم من قبل شركتنا، وذلك لتجنب التعرض للمخاطر.
2. تحذير: في حالة تلف سلك القدرة الكهربية؛ فإنه يجب استبداله بواسطة قسم الصيانة التابع لنا، أو العاملين المتخصصين الذين يتم تحديدهم من قبل شركتنا، وذلك لتجنب التعرض للمخاطر.
3. تحذير: توجد قدرة كهربية عالية داخل الفرن؛ ومن ثم فلا يجب ان يقوم الأشخاص غير المتخصصين بالفك العشوائي للفرن بغرض الصيانة.
4. تحذير: هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قبل الأطفال الصغار، أو الأشخاص المعاقين، وذلك مالم يتم توفير الإشراف المناسب عليهم بواسطة شخص مسئول، وذلك لضمان استخدامهم الجهاز بشكل آمن.
5. تحذير: يجب ملاحظة الاطفال الصغار، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
6. تحذير: في حالة وجود تشقق في السطح، يجب فصل القدرة الكهربية عن الجهاز، وذلك لتجنب التعرض لصدمة كهربية.
7. تحذير: لايجب وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق والأغطية على القرص الساخن حيث أنها من الممكن أن تتعرض للسخونة.
8. تحذير: يجب استبدال السلك المستخدم للتوصيل بالمصدر الكهربي في حالة تلفه، على أن يتم الاستبدال عن طريق جهة الصُنْع، أو عن طريق وكيل الصيانة، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب الخطر.

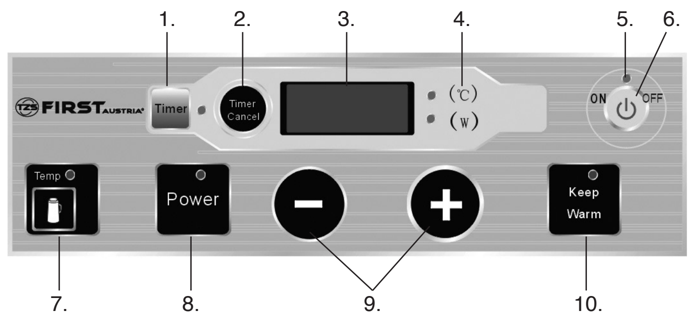
1



2



3



M_5095_v04.indd 42-45
12-9-7 下午4:56